

APA 3

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **35**
- SRM **5.5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.5 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.4 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 2.2 kg (71%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 30 | 0.3 kg (9.7%) | 75 % | 30 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 0.5 kg (16.1%) | --- % | 22 |
| Ziarno | Oats, Flaked | 0.1 kg (3.2%) | --- % | 2 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 5 g | 30 min | 13 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Chinook | 5 g | 15 min | 13 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 5 g | 15 min | 10 % |
| Whirlpool | Mosaic | 5 g | 0 min | 10 % |
| Na zimno | Cascade | 10 g | 7 dni | 6 % |
| Na zimno | Oktawia | 10 g | 7 dni | 7.1 % |
| Gotowanie | Mosaic | 5 g | 30 min | 10 % |
| Gotowanie | Magnum | 5 g | 60 min | 12 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

| | | | | |
|--------------|-----|-------|------|-----------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11 g | Fermentis |
|--------------|-----|-------|------|-----------|

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-----------------|--------------|-----------------|-------------|
| Klarowanie | mech irlandzki | 3 g | Gotowanie | 60 min |
| Czynnik do wody | gips piwowarski | 2 g | Zacieranie | 60 min |