

APA #3 (BIAB)

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **34**
- SRM **6.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.7 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30.6 L** wody do zacierania do **70.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **-0.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 4.5 kg (88.2%) | 85 % | 7 |
| Ziarno | Caramunich® typ I | 0.2 kg (3.9%) | 73 % | 80 |
| Ziarno | Weyermann - Light Munich Malt | 0.4 kg (7.8%) | 82 % | 14 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | El Dorado | 15 g | 60 min | 11.1 % |
| Gotowanie | Strata | 10 g | 60 min | 15.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | El Dorado | 15 g | 0 min | 11.1 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Strata | 15 g | 0 min | 15.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|--------|-------|------------------|
| FM52 Amerykański Sen | Ale | Płynne | 30 ml | Fermentum Mobile |

Notatki

- Przed zadaniem drożdży, zrobiony starter 2l.
30 lis 2022, 21:00