

APA 3 wiadra

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **29**
- SRM **5.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.5 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	6 kg (85.7%)	80 %	7
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (7.1%)	61 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	0.5 kg (7.1%)	82 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Mosaic	50 g	15 min	12 %
Whirlpool	Simcoe	50 g	15 min	13.2 %
Na zimno	Citra	100 g	2 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	100 g	2 dni	10 %
Na zimno	Marynka	100 g	2 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Gęstwa	80 ml	Fermentum Mobile

wlp644 White Labs WLP644 Saccharomyces brux-like Trois	Ale	Płynne	1000 ml	White Labs
Hazy Daze IPA Blend THE YEAST BAY	Ale	Płynne	1000 ml	THE YEAST BAY