

APA 30!

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **45**
- SRM **4.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.95 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **600 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.2 L** wody do zacierania do **69.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **600 min w 65C**
- Wystadzaj używając **2.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (47.2%)	80 %	5
Ziarno	Pilznieński	2.3 kg (43.4%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (9.4%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	70 min	13 %
Gotowanie	Cascade	50 g	10 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	0 min	10 %
Whirlpool	Centennial	40 g	20 min	10.5 %
Na zimno	Citra	30 g	2 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	50 g	2 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile