

APA

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU **18**
- SRM **4.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **43.2 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **52.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **32.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **52.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (62.5%)	80 %	5
Ziarno	Viking Munich Malt	1.5 kg (18.8%)	78 %	18
Ziarno	Briess - Rye Malt	1 kg (12.5%)	80 %	7
Ziarno	Wheat, Flaked	0.5 kg (6.3%)	77 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	20 g	15 min	8.5 %
Gotowanie	Amarillo	35 g	5 min	8.5 %
Gotowanie	Cascade	25 g	15 min	7.1 %
Gotowanie	Cascade	40 g	5 min	7.1 %
Na zimno	Cascade	20 g	2 dni	7.1 %
Na zimno	Amarillo	20 g	2 dni	8.5 %
Gotowanie	Wai-iti	15 g	5 min	2.1 %
Na zimno	Wai-iti	30 g	4 dni	4.1 %
Na zimno	Cascade	20 g	4 dni	6 %

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Pulpa mango	1000 g	Fermentacja cicha	4 dni