

APA

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **37**
- SRM **4.7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.25 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13 L**
- Całkowita objętość zacieru **17 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **80 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13 L** wody do zacierania do **68.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **80C**
- Wyladuj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Carahell	0.2 kg (5%)	77 %	26
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.8 kg (95%)	85 %	7

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Golding	20 g	60 min	5 %
Gotowanie	Willamette	20 g	15 min	5 %
Gotowanie	Azacca	20 g	15 min	10.8 %
Gotowanie	Willamette	10 g	5 min	5 %
Gotowanie	Azacca	15 g	5 min	14 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis