

APA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **10**
- SRM **4.5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **66 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.9 kg (80.6%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.3 kg (8.3%)	79 %	16
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.1 kg (2.8%)	72 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.15 kg (4.2%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.15 kg (4.2%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	lunga	8 g	15 min	11 %
Whirlpool	Citra	50 g	1 min	12 %
Na zimno	Citra	50 g	100 dni	12 %
Na zimno	Nelson Sauvín	50 g	---	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11 g	---

Notatki

- -wyszło dobre piwo, trochę mętne (opalizujące)
6 lip 2021, 18:27