

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