

APA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **24**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **71 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **71C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 2.3 kg (76.7%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.4 kg (13.3%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.3 kg (10%) | 79 % | 16 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 10 g | 60 min | 11 % |
| Gotowanie | Falconer's Flight | 25 g | 1 min | 10.5 % |
| Na zimno | Centennial | 25 g | 8 dni | 10.5 % |
| Na zimno | Centennial | 25 g | 4 dni | 10.5 % |
| Na zimno | Falconer's Flight | 25 g | 4 dni | 10.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 6 g | Fermentis |