

apa

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **56**
- SRM **4.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **33 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.4 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **13.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	4.25 kg (64.4%)	80 %	7
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	1.7 kg (25.8%)	80.5 %	2
Ziarno	Pszeniczny	0.65 kg (9.8%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	13 g	50 min	13 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	50 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	32 g	10 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	38 g	10 min	12 %
Na zimno	Cascade	30 g	2 dni	6 %
Na zimno	Mosaic	35 g	2 dni	10 %
Na zimno	Centennial	50 g	2 dni	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

fermentis	Ale	Suche	11 g	fermenstis
-----------	-----	-------	------	------------