

APA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **49**
- SRM **4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **74 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **74C**
- Wysładzaj używając **17.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 5.7 kg (81.4%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1 kg (14.3%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Bestmalz Carmel Pils | 0.3 kg (4.3%) | 75 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | El Dorado | 30 g | 60 min | 11.1 % |
| Gotowanie | Chinook | 10 g | 60 min | 13 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 30 g | 5 min | 12 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 30 g | 5 min | 10 % |
| Na zimno | Lemon drop | 50 g | 3 dni | 4.6 % |