

APA#

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU **32**
- SRM **3.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.4 L**
- Czas gotowania **45 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **45 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **8.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 3.5 kg (87.5%) | --- % | 4 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (12.5%) | 60 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 22 g | 45 min | 11 % |
| Na zimno | Idaho 7 | 30 g | 3 dni | 12.8 % |
| Na zimno | Azacca | 30 g | 3 dni | 12 % |
| Na zimno | El Dorado | 30 g | 3 dni | 12.4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---|-----|--------|--------|------------------|
| Omega Yeast OYL-091 Hornindal Kveik | Ale | Płynne | 250 ml | Fermentum Mobile |