

APA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **45**
- SRM **4.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (60%)	80 %	7
Ziarno	Viking Pilsner malt	1 kg (20%)	82 %	4
Ziarno	viking malt żytni	0.25 kg (5%)	80 %	10
Ziarno	Viking Munich Malt	0.5 kg (10%)	78 %	10
Ziarno	viking malt carabody	0.25 kg (5%)	80 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Falconer's Flight	10 g	50 min	10.5 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	30 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Falconer's Flight	20 g	15 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	15 g	5 min	9.5 %
Whirlpool	Falconer's Flight	20 g	5 min	10.5 %
Whirlpool	Amarillo	20 g	5 min	9.5 %
Whirlpool	Azacca	20 g	5 min	14 %
Na zimno	Amarillo	50 g	3 dni	9.5 %

Na zimno	Azacca	70 g	3 dni	14 %
----------	--------	------	-------	------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM11 Wichrowe Wzgórza	Ale	Płynne	40 ml	Fermentum Mobile