

APA

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **39**
- SRM **12.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **5 min**
- Temp **62 C**, Czas **65 min**
- Temp **67 C**, Czas **5 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **65 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Wystadzaj używając **17.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 3.2 kg (71.1%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann pszeniczny jasny | 0.2 kg (4.4%) | 80 % | 6 |
| Ziarno | Weyermann - Carafa I | 0.1 kg (2.2%) | 70 % | 690 |
| Ziarno | Monachijski | 1 kg (22.2%) | 80 % | 16 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 25 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | Sorachi Ace | 10 g | 5 min | 10 % |
| Gotowanie | Sorachi Ace | 10 g | 1 min | 10 % |
| Na zimno | Sorachi Ace | 10 g | 7 dni | 10 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 20 g | 60 min | 4 % |

Notatki

- Wytwór dla piwnych januszy - bez szaleństw i taki był też rezultat.
16 lis 2015, 11:52