

APA 66

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **58**
- SRM **4.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **60 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **68.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **70 L**
- Całkowita objętość zacieru **84 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **70 L** wody do zacierania do **73.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Wystadź używając **12.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **68.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	14 kg (100%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	100 g	60 min	12.7 %
Gotowanie	amora preta	50 g	15 min	11.1 %
Gotowanie	amora preta	50 g	0 min	11.1 %
Na zimno	amora preta	50 g	3 dni	11.1 %

Notatki

- Warka podzielona na pół. Do drugiej motueka 50g
7 mar 2023, 13:57