

apa

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **40**
- SRM **3.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **16.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	6 kg (100%)	82 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	11 %
Gotowanie	Citra	5 g	40 min	12 %
Gotowanie	Cascade	5 g	40 min	8 %
Gotowanie	Galaxy	5 g	40 min	15 %
Gotowanie	Citra	5 g	20 min	12 %
Gotowanie	Cascade	5 g	20 min	6 %
Gotowanie	Galaxy	5 g	20 min	15 %
Gotowanie	Citra	10 g	5 min	12 %
Gotowanie	Cascade	10 g	5 min	6 %
Gotowanie	Galaxy	10 g	5 min	15 %
Na zimno	Citra	10 g	5 dni	12 %
Na zimno	Cascade	10 g	5 dni	6 %
Na zimno	Galaxy	10 g	5 dni	15 %
Na zimno	Citra	10 g	2 dni	12 %

Na zimno	Cascade	10 g	2 dni	6 %
Na zimno	Galaxy	10 g	2 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11.5 g	---