

APA Apollo, Vic Secret

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **54**
- SRM **3.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.6 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **25 min**
- Temp **70 C**, Czas **25 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.3 L** wody do zacierania do **69.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **75C**
- Wyladuj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.5 kg (84.4%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.33 kg (6.2%)	78 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (9.4%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Apollo	10 g	60 min	18.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Vic Secret	30 g	10 min	15.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Apollo	30 g	10 min	18.7 %
Whirlpool	Vic Secret	20 g	0 min	15.6 %
Whirlpool	Apollo	20 g	0 min	18.7 %
Na zimno	Apollo	40 g	4 dni	18.7 %
Na zimno	Vic Secret	40 g	4 dni	16.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	4 g	Gotowanie	8 min