

APA BATEkj

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **30**
- SRM **9.8**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **67 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.3 L** wody do zacierania do **70.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **17.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (34.8%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (34.8%)	80 %	4
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1 kg (17.4%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (8.7%)	75 %	150
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.25 kg (4.3%)	75 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade PL	50 g	60 min	5.2 %
Aromat (koniec gotowania)	lubelski	50 g	10 min	2.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis