

APA BIAB FAST #1

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **5.4 %**
- IBU **42.3**
- SRM **28.2**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.75 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **90 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **9.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.75 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale Malt	2 kg	80 %	15
Ziarno	Viking Red Ale Malt	1 kg	77 %	212

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvignon	20 g	30 min	10 %
Gotowanie	Mosaic (HBC 369)	10 g	15 min	13 %
Gotowanie	Nelson Sauvignon	10 g	5 min	10 %
Gotowanie	Mosaic (HBC 369)	10 g	0 min	13 %
Na zimno	Cascade	10 g	5 dni	5.5 %
Na zimno	Nelson Sauvignon	50 g	0 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale American	Ale	Suche	--- g	DCL/Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Czynnik do wody	Siarczan Magnezu (MgSO4)	8.2 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Gips (Calcium Sulfate)	3.6 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Lactic Acid	1 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Sól	0.44 g	Zacieranie	60 min