

APA cascade/citra 13 BLG

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **33**
- SRM **7.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **21.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (46.7%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	1.25 kg (23.4%)	80 %	16
Ziarno	Wiedeński	1.25 kg (23.4%)	79 %	10
Ziarno	Karmel 150	0.35 kg (6.5%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	30 g	60 min	6 %
Gotowanie	Cascade	12 g	30 min	6 %
Gotowanie	Cascade	12 g	15 min	6 %
Gotowanie	Cascade	30 g	10 min	6 %
Gotowanie	Cascade	12 g	5 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	12 g	1 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	0 min	6 %
Na zimno	Cascade	30 g	7 dni	6 %
Na zimno	Citra	50 g	---	12 %

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNES.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Notatki

- <https://www.piwo.org/forums/topic/17406-browar-bez-kicka/?do=findComment&comment=542489>
7 maj 2021, 13:11