

APA CCM

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **37**
- SRM **9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **16.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (40%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (20%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (20%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (6%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.15 kg (3%)	70 %	49
Ziarno	Pszeniczny	0.35 kg (7%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.2 kg (4%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	5 g	60 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	60 min	10 %
Gotowanie	Cascade	5 g	60 min	6 %
Gotowanie	Citra	5 g	45 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	45 min	10 %
Gotowanie	Cascade	5 g	45 min	6 %
Whirlpool	Citra	15 g	10 min	12 %

Whirlpool	Mosaic	15 g	10 min	10 %
Whirlpool	Cascade	15 g	10 min	6 %
Na zimno	Citra	25 g	4 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	25 g	4 dni	10 %
Na zimno	Cascade	25 g	4 dni	6 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips Piwowarski	5 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	Siód Zakwaszający	50 g	Zacieranie	60 min