

APA CeZ

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **42**
- SRM **4.6**
- Styl **American Pale 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 **86 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wyszładzaj używając **18.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	3 kg (57.7%)	80.5 %	6
Ziarno	BESTMALZ - Best Minich	0.7 kg (13.5%)	80.5 %	16
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.5 kg (9.6%)	82 %	5
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	0.7 kg (13.5%)	80.5 %	4
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.3 kg (5.8%)	75 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	25 g	60 min	14.4 %
Gotowanie	Citra	20 g	1 min	15.2 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	7 min	13.6 %