

APA / Cold IPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **34**
- SRM **4**
- Styl **Specialty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **60 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **63.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **72.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **54 L**
- Całkowita objętość zacieru **72 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **54 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **36.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **72.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsen Castle Malting	13 kg (72.2%)	82 %	3.5
Ziarno	Płatki ryżowe	3 kg (16.7%)	60 %	2
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2 kg (11.1%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	70 g	60 min	14.4 %