

APA Ewelina Przemek

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **44**
- SRM **3.6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5 kg (95.2%)	82 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (4.8%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	10 g	60 min	9.4 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	45 min	8.8 %
Gotowanie	Citra	10 g	40 min	13.5 %
Gotowanie	Centennial	5 g	30 min	9.4 %
Gotowanie	Amarillo	5 g	30 min	8.8 %
Gotowanie	Citra	5 g	30 min	13.5 %
Gotowanie	Centennial	10 g	5 min	9.7 %
Gotowanie	Citra	35 g	0 min	13.5 %
Gotowanie	Centennial	35 g	0 min	9 %
Gotowanie	Amarillo	35 g	0 min	8.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
--------------	-----	-------	--------	-----------