

APA GOLDEN ALE

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **33**
- SRM **5.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (48.4%)	80 %	4
Ziarno	strzegom Golden Ale	2.5 kg (40.3%)	80 %	12
Ziarno	Weyermann - Caraamber	0.2 kg (3.2%)	75 %	65
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (8.1%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	70 min	8.8 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	15 min	8.7 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	15 min	12.1 %
Gotowanie	Cascade	10 g	15 min	7.1 %

Drożdże

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

Notatki

- Zacieranie
50 min 62st
15 min 72 st
MASH OUT 78 10 min
10 lis 2019, 22:24