

APA I

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **44**
- SRM **0.7**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **70 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.4 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (66.2%)	80 %	---
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (22.1%)	80 %	---
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.4%)	85 %	4
Ziarno	Cara Gold Castlemalting	0.3 kg (4.4%)	78 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	10 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Centennial	5 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Centennial	40 g	15 min	10.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	15 min	15.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	0 min	15.5 %
Na zimno	Centennial	20 g	7 dni	10.5 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	7 dni	15.5 %
Na zimno	Amarillo	40 g	7 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Gęstwa	300 ml	Danstar