

APA lunga-Amarillo

- Gęstość **12 BLG**
- ABV ---
- IBU **35**
- SRM **5.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.3 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **71.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **20.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 4.3 kg (100%) | 85 % | 7 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 20 g | 60 min | 11.9 % |
| Gotowanie | Amarillo | 14 g | 15 min | 9.2 % |
| Gotowanie | Amarillo | 20 g | 2 min | 8.8 % |
| Whirlpool | Amarillo | 30 g | 40 min | 8.8 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-------|--------|--------|--------------|
| US-05 | Lager | Gęstwa | 999 ml | Fermentis |