

Apa jasna pełna

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **29**
- SRM **5.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **63 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 3.3 kg (61.1%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 1 kg (18.5%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 1 kg (18.5%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Karmelowy Pszeniczny Strzegom | 0.1 kg (1.9%) | 79 % | 130 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 20 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | Citra | 10 g | 10 min | 12 % |
| Gotowanie | Nelson Sauvín | 10 g | 2 min | 11 % |
| Whirlpool | Citra i nelson | 40 g | 1 min | 1 % |