

APA Jesień 2024

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **27**
- SRM **5.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25 L** wody do zacierania do **73.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **6.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (60%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (20%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (20%)	79 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	iunga	15 g	60 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	5 min	8 %
Whirlpool	Simcoe	20 g	5 min	13.2 %
Na zimno	Simcoe	20 g	5 dni	13.2 %
Na zimno	Centennial	20 g	5 dni	10.5 %
Na zimno	Sabro K	50 g	5 dni	15.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	22 g	Fermentis

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	NaCl	8 g	Zacieranie	70 min
Inne	Witamina C	3 g	Fermentacja cicha	5 dni
Klarowanie	Whirfloc 1/2 tabletki	1 g	Gotowanie	0 min