

APA LA BOMBA

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **39**
- SRM **5.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **34.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **41.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **15 min**
- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wyszadzaj używając **26.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **41.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (66.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (13.3%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (13.3%)	79 %	10
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.5 kg (6.7%)	75 %	20

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	40 g	60 min	13 %
Gotowanie	Ahtanum	30 g	5 min	5 %
Gotowanie	Chinook	10 g	5 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Ahtanum	20 g	0 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	0 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	25 g	0 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	25 g	0 min	6 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	7 dni	15.5 %

Na zimno	Equinox	25 g	7 dni	13.1 %
Na zimno	Cascade	25 g	7 dni	6 %

Drożdże

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