

Apa Long Weekend

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **61**
- SRM **8.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **56 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **61.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **67.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **43.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **56.3 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**
- Temp **100 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **43.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **100C**
- Wyladuj używając **36.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **67.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6.5 kg (52%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1 kg (8%)	80 %	6
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	2.5 kg (20%)	75 %	30
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 30L	2.5 kg (20%)	75 %	59

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	150 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Trident	100 g	0 min	13.2 %
Na zimno	Trident	300 g	5 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Espe Kveik OYL-090	Ale	Płynne	150 ml	Omega

Lallemand - LalBrew Voss Kveik	Ale	Suche	11 g	Lallemand
-----------------------------------	-----	-------	------	-----------