

APA miętowa

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **42**
- SRM **6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.5 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **7.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (60%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	0.2 kg (8%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.2 kg (8%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.2 kg (8%)	75 %	30
Ziarno	Barley, Flaked	0.2 kg (8%)	70 %	4
Ziarno	Pszoniczny	0.2 kg (8%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	5 g	60 min	12 %
Gotowanie	Cascade	5 g	20 min	6 %
Gotowanie	Citra	5 g	20 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	5 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	5 g	10 min	9.5 %
Whirlpool	Cascade	5 g	0 min	6 %
Na zimno	Amarillo	10 g	7 dni	9.5 %
Na zimno	Cascade	10 g	7 dni	6 %
Gotowanie	Amarillo	5 g	20 min	9.5 %

Aromat (koniec gotowania)	mięta	5 g	10 min	1 %
Whirlpool	mięta	5 g	0 min	1 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	5 g	10 min	6 %
Whirlpool	Citra	5 g	0 min	12 %
Whirlpool	Amarillo	5 g	0 min	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	6 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	3 g	Gotowanie	15 min
Czynnik do wody	gips piwowarski	3 g	Zacieranie	60 min

Notatki

- Opcja na upały, lekkie, cytrusowe - miętowe
17 lip 2016, 23:16