

APA MIX

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **40**
- SRM **5.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **75.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min w 68C**
- Wystadzaj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	1.5 kg (30.3%)	85 %	7
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (20.2%)	79 %	14
Ziarno	Żytni	1 kg (20.2%)	85 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (20.2%)	79 %	10
Ziarno	Jęczmień niesłodowany	0.2 kg (4%)	75 %	2
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.25 kg (5.1%)	61 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	15 g	30 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Falconers flight	15 g	10 min	10.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	15 g	10 min	12.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Falconers flight	10 g	2 min	10.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	2 min	12.2 %
Whirlpool	Falconers flight	10 g	15 min	10.3 %

Whirlpool	Mosaic	10 g	15 min	12.2 %
Na zimno	Falconers flight	15 g	5 dni	10.3 %
Na zimno	Mosaic	15 g	5 dni	12.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us-05	Ale	Gęstwa	150 ml	Safale