

APA Movember

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **62**
- SRM **8.6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **60 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **66 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **72.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **45.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **58.5 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **10 min**
- Temp **68 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **45.5 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **40 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **72.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	12.5 kg (96.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.5 kg (3.8%)	68 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	120 g	60 min	10 %
Gotowanie	Marynka	50 g	30 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	X09326	200 g	0 min	4.8 %
Na zimno	X09326	200 g	3 dni	4.8 %
Na zimno	Trident	200 g	3 dni	13.2 %