

APA na FM55

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **26**
- SRM **4.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.1 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **666 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **666 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **16.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Soufflet	2.944 kg (52.8%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny Soufflet	2 kg (35.8%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.637 kg (11.4%)	79 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Oktawia	7.25 g	120 min	9.2 %
Gotowanie	Cascade PL	25 g	50 min	4.5 %
Gotowanie	Oktawia	12.75 g	10 min	9.2 %
Gotowanie	Cascade PL	19.64 g	10 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	15 g	0 min	9.2 %
Whirlpool	Oktawia	15 g	15 min	9.2 %
Na zimno	Oktawia	25 g	5 dni	9.2 %
Na zimno	Oktawia	25 g	3 dni	9.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile