

APA na lajcie

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **40**
- SRM **4.2**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **20.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (80.6%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 1 kg (16.1%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 0.2 kg (3.2%) | 79 % | 22 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra | 25 g | 60 min | 13.7 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade PL | 35 g | 15 min | 7.8 % |
| Whirlpool | Amarillo | 10 g | 1 min | 10.2 % |
| Na zimno | Citra | 25 g | 2 dni | 13.7 % |
| Na zimno | Cascade PL | 20 g | 2 dni | 7.8 % |
| Na zimno | Amarillo | 20 g | 2 dni | 10.2 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM54 Gorączka kalifornijska | Ale | Gęstwa | 200 ml | Fermentum Mobile |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-------------------|-------|------------|--------|
| Inne | Słód zakwaszający | 100 g | Zacieranie | 60 min |
| Czynnik do wody | Gips piwowarski | 5 g | Zacieranie | 60 min |
| Klarowanie | Mech irlandzki | 5 g | Gotowanie | 10 min |