

apa na lekko

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **29**
- SRM **5.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.2 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **18.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 3 kg (57.7%) | 85 % | 7 |
| Ziarno | Weyermann - Vienna Malt | 1 kg (19.2%) | 81 % | 8 |
| Ziarno | Weyermann Monachijski typ II 20-25 EBC | 1 kg (19.2%) | 80 % | 20 |
| Ziarno | Viking Wheat Malt | 0.2 kg (3.8%) | 83 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 20 g | 60 min | 10.5 % |
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 20 g | 15 min | 10.7 % |
| Whirlpool | Ekuanot | 20 g | 0 min | 14 % |
| Na zimno | Columbus/Tomahawk/Zeus | 30 g | 4 dni | 10.7 % |
| Na zimno | Ekuanot | 30 g | 4 dni | 14 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

| | | | | |
|--------------|-----|-------|--------|-----------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | fermentis |
|--------------|-----|-------|--------|-----------|