

Apa na majówkę

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **28**
- SRM **4.1**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **79 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **74 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **72C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **74C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **17 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (73.1%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.52 kg (9.5%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.1%)	60 %	3
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.25 kg (4.6%)	61 %	5
Ziarno	Acid Malt	0.2 kg (3.7%)	65 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Citra	20 g	60 min	12.4 %
Gotowanie	Iunga	20 g	30 min	11.5 %
Whirlpool	Galaxy	20 g	10 min	15 %
Whirlpool	Citra	20 g	10 min	12.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Gęstwa	150 ml	Lallemand

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips	5 g	Zacieranie	60 min
Dodatek smakowy	skorka pomarańczy	30 g	Gotowanie	10 min
Klarowanie	whirfloc	2.5 g	Gotowanie	7 min