

APA neum Warka #6

- Gęstość **9.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **95**
- SRM **3.2**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.75 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **19 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **74.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **73C**
- Wyszadzaj używając **18.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------------|-------------|------------|-----|
| Ziarno | PALE ALE/PILS 4,5EBC BYDGOSZCZ | 4 kg (100%) | 80 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|------------------------------|------------------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum goryczka PL | 15 g | 60 min | 13.5 % |
| Gotowanie | Marynka 10% goryczka PL | 10 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | lunga 12.5% goryczka PL | 30 g | 30 min | 12.5 % |
| Gotowanie | Magnum goryczka PL | 15 g | 30 min | 13.5 % |
| Gotowanie | Hallertauer Tradition 5% niemcy | 30 g | 30 min | 5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Hallertauer Tradition 5% niemcy | 20 g | 10 min | 5 % |
| Na zimno | Hallertauer Tradition 5% niemcy | 25 g | 7 dni | 5 % |

Drożdze

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

| | | | | |
|-------------|-----|-------|--------|-----------|
| Safale S-33 | Ale | Suche | 11.5 g | fermentis |
|-------------|-----|-------|--------|-----------|