

APA nr 21

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **28**
- SRM **16.6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.25 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **39.5 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30.2 L** wody do zacierania do **75.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **29.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **50.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	7 kg (75.3%)	85 %	7
Ziarno	diastatyczny	1 kg (10.8%)	80 %	3
Ziarno	Caraaroma	1 kg (10.8%)	78 %	400
Ziarno	zakwaszający	0.3 kg (3.2%)	1 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	40 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	0 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	10 g	0 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	10 g	0 min	13 %
Gotowanie	Centennial	10 g	15 min	10.5 %
Gotowanie	Chinook	10 g	15 min	13 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	12 %
Na zimno	Centennial	50 g	3 dni	10.5 %
Na zimno	Chinook	50 g	3 dni	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	400 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips	10 g	Zacieranie	60 min