

APA numero uno

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **39**
- SRM **5.6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **42 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **44.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **54 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33 L**
- Całkowita objętość zacieru **44 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **100 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **33 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **100C**
- Wysładzaj używając **32 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **54 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	10 kg (90.9%)	79 %	6.5
Ziarno	Carahell	1 kg (9.1%)	77 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Enigma (AUS)	30 g	60 min	16 %
Aromat (koniec gotowania)	Enigma (AUS)	20 g	15 min	16 %
Aromat (koniec gotowania)	Enigma (AUS)	20 g	10 min	16 %
Na zimno	Enigma (AUS)	200 g	5 dni	16 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis