

APA Patryka

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **12**
- SRM **3.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.27 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **20 min**
- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.9 L** wody do zacierania do **56.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **24.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.5 kg (90.2%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.2 kg (3.3%)	75 %	30
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg (6.6%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	10 g	60 min	14.5 %
Whirlpool	Cascade	11 g	1 min	7.1 %
Whirlpool	Centennial	11 g	1 min	9.4 %
Whirlpool	Amarillo	15 g	1 min	8.8 %
Na zimno	Cascade	20 g	4 dni	7.1 %
Na zimno	Centennial	20 g	4 dni	9.4 %
Na zimno	Amarillo	25 g	4 dni	8.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis