

APA (pierwsze piwo)

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **41**
- SRM **5.5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **18.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny Bestmalz	0.5 kg (8.7%)	85 %	4.5
Ziarno	Weyermann - Caraamber	0.25 kg (4.3%)	75 %	65
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (87%)	79 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	15 g	60 min	12.4 %
Gotowanie	Citra	20 g	30 min	12.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	15 min	12.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	0 min	12.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	0 min	12.5 %
Na zimno	Citra	10 g	4 dni	12.5 %
Na zimno	Simcoe	10 g	4 dni	12.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-05	Ale	Suche	11.5 g	Safale