

APA simcoe, eqanot

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **52**
- SRM **3.7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **74.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **13.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 5 kg (83.3%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1 kg (16.7%) | 85 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Ekuanot | 15 g | 60 min | 14.9 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe | 40 g | 10 min | 12.6 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Ekuanot | 30 g | 10 min | 14.9 % |
| Whirlpool | Simcoe | 30 g | 0 min | 12.6 % |
| Whirlpool | Ekuanot | 20 g | 0 min | 14.9 % |
| Na zimno | Ekuanot | 35 g | 3 dni | 14.9 % |
| Na zimno | Simcoe | 30 g | 3 dni | 12.6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |