

APA - simple

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **31**
- SRM **5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.5 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.3 L** wody do zacierania do **72.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **7.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (87%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.45 kg (8.7%)	80 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.225 kg (4.3%)	75 %	50

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	20 g	60 min	9 %
Aromat (koniec gotowania)	Ahtanum	15 g	15 min	4.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	5 min	9 %
Whirlpool	Ahtanum	25 g	15 min	4.8 %
Whirlpool	Amarillo	10 g	15 min	9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us - 05	Ale	Gęstwa	250 ml	---

Notatki

- dzielimy na dwie warki -> do jednej liście kaffiru a do drugiej herbata
19 maj 2021, 11:40