

APA - słodowa

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **40**
- SRM **8.6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **70C**
- Wystadzaj używając **17 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (50%)	79 %	6
Ziarno	Monachijski	1 kg (16.7%)	80 %	16
Ziarno	Viking melanoidynowy	1 kg (16.7%)	75 %	60
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (16.7%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	10 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	45 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	30 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	15 min	13.2 %
Whirlpool	Centennial	10 g	15 min	10.5 %
Whirlpool	Mosaic	10 g	15 min	10 %
Na zimno	Centennial	35 g	5 dni	10.5 %
Na zimno	Mosaic	35 g	5 dni	10 %

Drożdże

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