

APA SZYSZKA KAWA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **45**
- SRM **4.6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **60 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **63 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **75.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **54 L**
- Całkowita objętość zacieru **72 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **54 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadź używając **39.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **75.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	15 kg (83.3%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	3 kg (16.7%)	82 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	30 g	45 min	12 %
Gotowanie	Citra	20 g	20 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	20 min	9.5 %
Gotowanie	Centennial	20 g	20 min	10.5 %
Gotowanie	Citra	50 g	10 min	12 %
Gotowanie	Centennial	50 g	10 min	10.5 %
Gotowanie	Amarillo	50 g	10 min	9.5 %
Gotowanie	Centennial	30 g	2 min	10.5 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	2 min	9.5 %