

APA test

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **58**
- SRM **10.7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.1 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **35 min**
- Temp **73 C**, Czas **25 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.1 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **35 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **75C**
- Wyladuj używając **6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **10.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	1.7 kg (83.7%)	80.5 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.3 kg (14.8%)	75 %	30
Ziarno	Jęczmień palony	0.03 kg (1.5%)	55 %	1100

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	17 g	60 min	11.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	8 g	15 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale T-58	Ale	Suche	6.25 g	Safale