

APA urodzinowa

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **30**
- SRM **4.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **666 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **666 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **18.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.8 kg (95%)	80 %	5
Ziarno	Arome Castle Malting	0.2 kg (5%)	78 %	100

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	20 g	50 min	8.1 %
Gotowanie	Cascade	9.4 g	5 min	8.1 %
Gotowanie	Chinook	5 g	5 min	11.2 %
Gotowanie	Sabro	5 g	5 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	15 g	1 min	11.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Sabro	15 g	1 min	15 %
Whirlpool	Chinook	15 g	10 min	11.2 %
Whirlpool	Sabro	15 g	10 min	15 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Skórka pomarańczy curacao	20 g	Gotowanie	5 min