

APA US

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **34**
- SRM **4.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.9 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 5 kg (94.3%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 30 | 0.3 kg (5.7%) | 75 % | 30 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Zula | 10 g | 50 min | 11 % |
| Gotowanie | Cascade | 10 g | 10 min | 5.8 % |
| Gotowanie | Mosaic | 10 g | 10 min | 12.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade | 10 g | 0 min | 5.8 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 10 g | 0 min | 13.7 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 10 g | 0 min | 12.2 % |
| Whirlpool | Cascade | 15 g | 30 min | 5.8 % |
| Whirlpool | Citra | 10 g | 30 min | 13.7 % |
| Whirlpool | Mosaic | 15 g | 30 min | 12.2 % |
| Na zimno | Cascade | 15 g | 5 dni | 5.8 % |
| Na zimno | Citra | 30 g | 5 dni | 13.7 % |
| Na zimno | Mosaic | 15 g | 5 dni | 12.2 % |

Drożdże

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

Notatki

- 16.03.24 - 12,5 Blg
zabutelkowano 28.03.24
4g glukozy/0,5l
16 mar 2024, 11:12