

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