

APA v18 #124

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **44**
- SRM **4.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17.6 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.5 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **27.5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **79.5 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.77 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **19 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **77 C**, Czas **7 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **72.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **7 min** w **77C**
- Wyladuj używając **14.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pilzneński - viking	0.392 kg (9.8%)	81 %	4
Ziarno	pale ale - viking	2.9 kg (72.6%)	80 %	5.5
Ziarno	płatki owsiane	0.1 kg (2.5%)	83 %	3
Ziarno	pszeniczny - bestmalz	0.3 kg (7.5%)	83 %	5
Ziarno	karmelowy 30 - viking	0.3 kg (7.5%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	10 g	60 min	14.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Strata	50 g	5 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	1 min	12.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	30 g	1 min	14.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP090 - San Diego Super Yeast	Ale	Gęstwa	190 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips	2.5 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	kwask mlekowy 80% [ml]	4.49 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	chlerek wapnia [ml]	0 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	epsom	0.5 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	mech irlandzki	3 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	kwask askorbinowy	3 g	Butelkowanie	---