

APA v22 #131

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **30**
- SRM **4.7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **7 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **7 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **14.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pilznieński - viking	3 kg (57.7%)	80 %	3.6
Ziarno	pale ale - viking	1 kg (19.2%)	80 %	5.5
Ziarno	pszeniczny - bestmalz	0.5 kg (9.6%)	83 %	5
Ziarno	wiedeński - viking	0.4 kg (7.7%)	78 %	9
Ziarno	karmelowy 30 - viking	0.3 kg (5.8%)	73 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	9 g	60 min	14.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus	20 g	5 min	15.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	20 g	5 min	12.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Falconer's Flight	50 g	1 min	10.3 %
Na zimno	Falconer's Flight	50 g	1 dni	10.3 %
Na zimno	Hallertau Blanc	30 g	1 dni	5.3 %

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentum Mobile
gęstwa 30-dniowa				

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips	2.5 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	kwask mlekowy 80% [ml]	4.65 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	chlerek wapnia [ml]	0 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	węglan wapnia/kreda	0 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	sól epsom	0.5 g	Zacieranie	---
Klarowanie	irish moss	3 g	Gotowanie	10 min
zastanowić się czy dodawać?				
Czynnik do wody	kwask askorbinowy	3.6 g	Butelkowanie	---