

APA v25 #139

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **30**
- SRM **4.6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19.3 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.7 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **21 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85.2 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.58 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

Kroki

- Temp **65 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 **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **7 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **15.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pilzneński - viking	3.1 kg (73.8%)	80 %	3.6
Ziarno	pszeniczny - bestmalz	0.3 kg (7.1%)	83 %	5
Ziarno	wiedeński - viking	0.4 kg (9.5%)	78 %	9
Ziarno	karmelowy 30 - viking	0.4 kg (9.5%)	73 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	10 g	60 min	14.7 %
Aromat (koniec gotowania)	CTZ	20 g	5 min	10.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	12.5 g	5 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Moutere	50 g	1 min	15.9 %
Na zimno	Moutere	40 g	1 dni	15.9 %
Na zimno	Hallertau Blanc	40 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	3 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	kwask mlekowy 80% [ml]	4.71 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	---