

APA v9 #98

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **31**
- SRM **4.6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.5 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **81.2 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.85 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **75 C**, Czas **7 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **72C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **7 min** w **75C**
- Wyladuj używając **12.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Mep©Ale | 4.3 kg (82.7%) | 82.2 % | 4.8 |
| Ziarno | Bestmalz - pszeniczny | 0.4 kg (7.7%) | 83 % | 5 |
| Ziarno | Viking - rye malt | 0.3 kg (5.8%) | 81 % | 8 |
| Ziarno | Viking - karmelowy 30 | 0.2 kg (3.8%) | 74 % | 30 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook US | 12 g | 60 min | 12.8 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Chinook US | 20 g | 10 min | 12.8 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade US | 30 g | 5 min | 7.1 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade US | 45 g | 1 min | 7.1 % |
| Na zimno | Chinook US | 20 g | 3 dni | 12.8 % |
| Na zimno | Cascade US | 50 g | 3 dni | 7.1 % |
| Na zimno | Mandarina Bavaria | 10 g | 3 dni | 9.6 % |

| | | | | |
|----------|-------------|------|-------|--------|
| Na zimno | Sorachi Ace | 19 g | 3 dni | 12.5 % |
|----------|-------------|------|-------|--------|

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM54 Gorączka kalifornijska | Ale | Gęstwa | 155 ml | Fermentum Mobile |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|------------------------|--------|------------|-------|
| Czynnik do wody | gips | 2 g | Zacieranie | --- |
| Czynnik do wody | kwask mlekowy 80% [ml] | 3.83 g | Zacieranie | --- |
| Czynnik do wody | chlorek wapnia [ml] | 5.14 g | Zacieranie | --- |
| Czynnik do wody | epsom | 1.5 g | Zacieranie | --- |
| Czynnik do wody | mech irlandzki | 3 g | Gotowanie | 5 min |