

APA weselna

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **32**
- SRM **6.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.3 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	5 kg (90.9%)	80 %	8
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (9.1%)	75 %	35

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	15 g	60 min	14.2 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	20 min	13.3 %
Gotowanie	Cascade	10 g	5 min	7.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	0 min	7.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	0 min	14.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	30 g	0 min	13.3 %
Na zimno	Citra	25 g	4 dni	14.2 %
Na zimno	Simcoe	10 g	4 dni	13.3 %
Na zimno	Cascade	10 g	4 dni	7.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis