

APA wlp 067

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **40**
- SRM **3.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **35 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.7 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (67.8%)	81 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	1.4 kg (23.7%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.5%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Nelson Sauvín	100 g	30 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
wlp0,67	Ale	Płynne	700 ml	wlp