

APA Wolf

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **49**
- SRM **10.6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.2 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **14.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (78.1%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Weyermann - Caraamber | 0.2 kg (3.1%) | 75 % | 65 |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 0.5 kg (7.8%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann | 0.5 kg (7.8%) | 80 % | 20 |
| Ziarno | Caraaroma | 0.2 kg (3.1%) | 78 % | 400 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Styrian Wolf | 30 g | 55 min | 13.8 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Styrian Wolf | 25 g | 10 min | 13.8 % |
| Na zimno | Styrian Wolf | 30 g | 3 dni | 13.8 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 300 ml | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|----------------|--------|-------------------|--------|
| Inne | płatki owsiane | 300 g | Zacieranie | 60 min |
| Czynnik do wody | gips | 3 g | Zacieranie | 60 min |
| Dodatek smakowy | ananas | 1500 g | Fermentacja cicha | 7 dni |
| Przyprawa | jalapenio | 6 g | Fermentacja cicha | 3 dni |