

Apa z carahell płatkami i pszenicznym

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **40**
- SRM **4.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **55 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.6 L** wody do zacierania do **67.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **55 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (70.3%)	80 %	5
Ziarno	Carahell	0.5 kg (7.8%)	77 %	26
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (15.6%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.3%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	40 g	30 min	9.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	5 min	12.9 %
Na zimno	Citra	40 g	3 dni	12.9 %
Na zimno	Centennial	60 g	3 dni	9.9 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	30 min	14.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Kveik skare	Ale	Gęstwa	30 ml	Własne kultury z lodówki