

apa z dodatkami [bitwy piwne 2021]

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **61**
- SRM **4.2**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3.2 kg (91.4%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.3 kg (8.6%)	79 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	30 min	9 %
Whirlpool	Nelson Sauvin	50 g	20 min	11 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us-05	Ale	Suche	11 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	trawa cytrynowa	3 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	kafir	3 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	skórka limonki	3 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	herbatka z trawy cytrynowej i kafiru	200 g	Butelkowanie	---

herbatka z 5g kafiru i 10g trawy cytrynowej (świeża mrożona) zrobiona w 200ml wody, gotowana ok 5min i odcedzona