

APA z herbatą test

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **43**
- SRM **8.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **39.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.8 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.1 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **24.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **39.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneńsk Weyerman	1 kg (13%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann Pale Ale malt	3 kg (39%)	80 %	5
Ziarno	Golden ale	1 kg (13%)	75 %	10
Ziarno	Caramel pale	0.5 kg (6.5%)	75 %	8
Ziarno	Pale cookie	0.5 kg (6.5%)	75 %	9
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.5 kg (6.5%)	80 %	5
Ziarno	Red ale	1.2 kg (15.6%)	70 %	70

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Mosaic	20 g	35 min	12.1 %
Brzezka przednia	Citra	15 g	35 min	13.5 %
Whirlpool	Mosaic	16 g	5 min	12.1 %
Whirlpool	Citra	9 g	35 min	13.5 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	60 min	12.1 %
Na zimno	Citra	26 g	3 dni	13.5 %
Na zimno	Mosaic	25 g	5 dni	12.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis