

APA z LIMONKĄ

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **25**
- SRM **4.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 65C**
- Wystadzaj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 4 kg (72.7%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Viking Wheat Malt | 1 kg (18.2%) | 83 % | 5 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (9.1%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra | 10 g | 60 min | 12 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 10 g | 10 min | 10 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 10 g | 10 min | 12 % |
| Whirlpool | Mosaic | 10 g | 10 min | 10 % |
| Whirlpool | Citra | 10 g | 10 min | 12 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|-------|-------|--------------|
| Danstar - Nottingham | Ale | Suche | 11 g | Danstar |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

| | | | | |
|-----------------|----------------|------|-------------------|-------|
| Dodatek smakowy | Skórka limonki | 20 g | Fermentacja cicha | 3 dni |
|-----------------|----------------|------|-------------------|-------|