

Apa z malinami

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **15**
- SRM **4.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **550 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **561 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **617.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **352.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **470 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **352.5 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **382.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **617.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 40 kg (34%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Słód pszeniczny | 15 kg (12.8%) | 82 % | 5 |
| Ziarno | Monachijski | 12.5 kg (10.6%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Pale Malt (2 Row) Bel | 50 kg (42.6%) | 80 % | 6 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Premiant | 200 g | 60 min | 8 % |
| Gotowanie | Premiant | 300 g | 30 min | 8 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| Us-05 | Ale | Suche | 500 g | Fermentis |