

APA3

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **35**
- SRM **4.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.9 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **56.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 4.5 kg (84.9%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Carahell | 0.5 kg (9.4%) | 77 % | 26 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.3 kg (5.7%) | 78 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Warrior | 20 g | 60 min | 15.5 % |
| Gotowanie | Simcoe | 10 g | 10 min | 13.2 % |
| Gotowanie | Cascade | 10 g | 10 min | 5.8 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe | 10 g | 0 min | 13.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade | 10 g | 0 min | 5.8 % |
| Na zimno | Simcoe | 30 g | 4 dni | 13.2 % |
| Na zimno | Mosaic | 30 g | 4 dni | 13.2 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11 g | Safale |