

ApaRillo

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **36**
- SRM **9.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.1 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **13.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (85.1%)	79 %	6
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (10.6%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.2 kg (4.3%)	70 %	299

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	10 g	50 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	40 g	15 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	40 g	1 min	9.5 %
Na zimno	Amarillo	110 g	5 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis