

APKA (06/2021)

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **31**
- SRM **4.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.3 L**

Kroki

- Temp **40 C**, Czas **5 min**
- Temp **53 C**, Czas **30 min**
- Temp **66 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **42.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **40C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **53C**
- Przetrzyj zacier **70 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **13.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 5 kg (76.9%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Monachijski | 1 kg (15.4%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.5 kg (7.7%) | 85 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 35 g | 60 min | 10 % |
| Na zimno | Citra | 100 g | 5 dni | 12 % |

Drożdże

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