

APkA

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **40**
- SRM **4.6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26 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 **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (72.7%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (9.1%)	85 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.2 kg (3.6%)	75 %	30
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.1%)	85 %	3
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.3 kg (5.5%)	61 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	15 min	12.5 %
Aromat (koniec gotowania)	El Dorado	25 g	15 min	11 %
30min 80°C				
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	25 g	15 min	7.8 %
30min 80°C				
Na zimno	El Dorado	55 g	2 dni	11 %
Na zimno	Amarillo	50 g	2 dni	7.8 %

Na zimno	Citra	45 g	2 dni	12.5 %
----------	-------	------	-------	--------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP051 - California Ale V Yeast	Ale	Płynne	200 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirlfloc t	2.5 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	gips piwowarski	2 g	Zacieranie	0 min