

APkA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **84**
- SRM **7.2**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.5 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **75 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22 L** wody do zacierania do **69.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **75C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **8.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (90.9%)	79 %	6
Ziarno	Caraamber	0.5 kg (9.1%)	75 %	59

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Jarrylo	30 g	60 min	14.1 %
Gotowanie	Jarrylo	18 g	25 min	14.1 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	25 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	50 g	3 min	9.5 %