

Aromatyczna APA

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **20**
- SRM **4.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **15.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 4 kg (70.8%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 0.5 kg (8.8%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 0.5 kg (8.8%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.65 kg (11.5%) | 60 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra | 30 g | 12 min | 12 % |
| Gotowanie | Cascade PL | 30 g | 12 min | 3.8 % |
| Na zimno | Citra | 15 g | 3 dni | 12 % |
| Na zimno | Cascade PL | 15 g | 3 dni | 3.8 % |
| Na zimno | Amarillo | 15 g | 3 dni | 8.4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|--------|--------------|
| us-05 | Ale | Suche | 12.5 g | Fermentis |