

## (BA) VERMONTish APA 14

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **24**
- SRM **4.8**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **40 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.9 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.7 L** wody do zacierania do **69.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **11.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	5.2 kg (83.9%)	81 %	5
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	0.5 kg (8.1%)	81 %	6
Ziarno	Weyermann - Rye Malt	0.5 kg (8.1%)	85 %	7

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	10 g	10 min	13.6 %
Gotowanie	Equinox	20 g	5 min	13.6 %
Whirlpool	Sterling	30 g	15 min	7.6 %
Whirlpool	Mosaic	30 g	15 min	11.5 %
Na zimno	Sterling	30 g	4 dni	7.6 %
Na zimno	Mosaic	30 g	4 dni	11.5 %
Na zimno	Centennial	30 g	4 dni	8.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Kveik	Ale	Gęstwa	5 ml	house culture

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Łuska ryżowa	100 g	Zacieranie	---