

BIAB APA

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **33**
- SRM **5.7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **15 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **70 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **70C**
- Wyszadzaj używając **17.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Malteurop Pilzneński	2.5 kg (48.1%)	81 %	4
Ziarno	Malteurop Pale Ale	2.5 kg (48.1%)	80 %	6
Ziarno	Cara Gold Castlemalting	0.2 kg (3.8%)	78 %	120

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	El Dorado	10 g	60 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	cascade	20 g	5 min	5.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	5 min	13.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	15 g	5 min	11.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	30 g	5 min	8.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis
--------------	-----	-------	------	-----------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlflock T	1 g	Gotowanie	7 min
Inne	witamina c	4 g	Butelkowanie	---
Czynnik do wody	kwask mlekowy	5 g	Zacieranie	60 min