

Biscuit Pacific APA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **36**
- SRM **6.2**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **5 min**
- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **16 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4 kg (76.2%)	85 %	7
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.75 kg (14.3%)	83 %	5
Ziarno	Chateau biscuit	0.5 kg (9.5%)	77 %	50

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	5 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	5 g	60 min	12 %
Gotowanie	Cascade	5 g	60 min	6 %
Gotowanie	Simcoe	5 g	20 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	5 g	20 min	12 %
Gotowanie	Pacific Gem	5 g	20 min	15.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	5 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	5 g	5 min	6 %

Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	5 g	5 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Pacific Gem	8 g	5 min	15.3 %
Na zimno	Simcoe	15 g	7 dni	13.2 %
Na zimno	Citra	15 g	7 dni	12 %
Na zimno	Cascade	20 g	7 dni	6 %
Na zimno	Pacific Gem	20 g	7 dni	15.3 %
Gotowanie	Pacific Gem	2 g	60 min	15.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis