

Bobek (i nie tylko) APA test#1

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **44**
- SRM **6.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.4 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.3 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.5 kg (85.4%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (12.2%)	81 %	6
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.1 kg (2.4%)	70 %	160

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	10 g	60 min	13.1 %
Gotowanie	Bobek	20 g	60 min	5.9 %
Gotowanie	Bobek	10 g	15 min	5.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Bobek	10 g	5 min	5.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	10 g	5 min	13.1 %
Whirlpool	Equinox	10 g	---	13.1 %
Whirlpool	Bobek	10 g	---	5.9 %
Na zimno	Equinox	50 g	---	13.1 %

Drożdże

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

Safale US-05	Ale	Suche	11.7 g	Fermentis
--------------	-----	-------	--------	-----------