

Brut APA

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **25**
- SRM **2.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.2 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.6 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 65C**
- Przetrzyj zacier **0 min w 77C**
- Wyladuj używając **11.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński Weyermann	2.7 kg (75%)	80 %	3
Ziarno	Płatki ryżowe	0.6 kg (16.7%)	87 %	0.7
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.3 kg (8.3%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Citra	11 g	60 min	12 %
Gotowanie	Citra	5 g	5 min	12 %
Gotowanie	Citra	11 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	0 min	12 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	50 g	0 min	11 %
Whirlpool	Citra	14 g	0 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	12 g	---

Notatki

- Burzliwa 16-23st. 14 dni
Cicha 20-18 st. 7 dni
6st. 3dni Galaxy 50 gr.
2 lis 2021, 15:31