

ChybaAPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **47**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.19 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.7 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.9 L** wody do zacierania do **69.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (52.1%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	1.3 kg (27.1%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (10.4%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (10.4%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	70 min	13 %
Gotowanie	Cascade	40 g	10 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	0 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	40 g	0 min	10.5 %
Na zimno	Citra	40 g	7 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	40 g	7 dni	13.2 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Whirflock	1.25 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- - Centennial przy chłodzeniu @80 st. C na 20 min.
 - Fermentacja: 18-21 st. - 14 dni
 - Nagazowanie: 2.5 vol.
 - Leżakowanie: 28 dni
- 26 sty 2025, 19:37