

Citrusy APA 12'

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **51**
- SRM **3.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **18 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.9 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **22.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2.5 kg (58.1%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 1.3 kg (30.2%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.5 kg (11.6%) | 85 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 10 g | 60 min | 13 % |
| Gotowanie | Citra | 30 g | 10 min | 12 % |
| Gotowanie | Cascade | 30 g | 10 min | 6 % |
| Whirlpool | Chinook | 40 g | 20 min | 13 % |
| Na zimno | Cascade | 50 g | 2 dni | 6 % |
| Na zimno | Centennial | 40 g | 2 dni | 10.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM52 Amerykański Sen | Ale | Płynne | 800 ml | Fermentum Mobile |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

| | | | | |
|-----------------|---------------|-----|------------|-----|
| Czynnik do wody | kwask mlekowy | 3 g | Zacieranie | --- |
|-----------------|---------------|-----|------------|-----|