

Co za gAPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU **50**
- SRM **6.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.6 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **19.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.2 kg (42.7%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.2 kg (42.7%)	80 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.3 kg (5.8%)	79 %	45
Ziarno	Orkiszowy	0.4 kg (7.8%)	85 %	4
Ziarno	Karmelowy	0.05 kg (1%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	30 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	5 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	5 g	10 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	5 g	10 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	5 g	5 min	10 %

Aromat (koniec gotowania)	Centennial	5 g	5 min	10.5 %
Na zimno	Mosaic	10 g	5 dni	10 %
Na zimno	Centennial	10 g	5 dni	10.5 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	5 dni	15.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11 g	Safbrew