

Cold APA

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **41**
- SRM **3.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **60 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **63.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **70 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **39 L**
- Całkowita objętość zacieru **52 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **39 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **44 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **70 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 10 kg (76.9%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | rice flakes | 2 kg (15.4%) | 78.3 % | 2.5 |
| Ziarno | Chit Malt | 1 kg (7.7%) | 50 % | 2 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 10 g | 60 min | 12.4 % |
| Whirlpool | Mosaic 80C | 100 g | 30 min | 12.8 % |
| Whirlpool | idaho 7 75C | 100 g | 20 min | 13.8 % |