

Fast&hazy APA

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **34**
- SRM **3.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **45 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.6 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.2 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (44.1%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.3 kg (8.8%)	79 %	10
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.3 kg (8.8%)	60 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.3 kg (38.2%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	5 g	45 min	14.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	10 min	12.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	10 min	14.4 %
Whirlpool	Citra	30 g	1 min	12.1 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	1 min	12.4 %
Whirlpool	Simcoe	15 g	1 min	14.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Suche	11 g	Lallemand

Notatki

- Chmiele na whirlpool dodane po obniżeniu temp. brzezki do 80° na 20 minut
5 kwi 2025, 15:33