

First APA

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **93**
- SRM **5.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **19 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (52.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (17.5%)	79 %	10
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	1 kg (17.5%)	75 %	30
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (8.8%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (3.5%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	60 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	Centennial	30 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	15 min	10 %
Gotowanie	Centennial	25 g	15 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	0 min	12 %
Na zimno	Citra	60 g	14 dni	12 %

Drożdże

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