

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 |