

Fusiowa APA

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **55**
- SRM **3.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **420 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **420 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **4.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (44.4%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (44.4%)	80 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (11.1%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Citra	50 g	30 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	50 g	30 min	10 %
Na zimno	Citra	50 g	1 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	50 g	1 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	200 ml	Fermentum Mobile