

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 |