

Hazy little APA

- Gęstość **7.6 BLG**
- ABV **2.9 %**
- IBU **17**
- SRM **2.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **45 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **46.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **56 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.3 L**

Kroki

- Temp **73 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **80.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 73C**
- Wystadzaj używając **39.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **56 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3.7 kg (56.9%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Pilzneński | 1 kg (15.4%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.6 kg (9.2%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Żytni | 0.7 kg (10.8%) | 85 % | 8 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.5 kg (7.7%) | 60 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnat | 25 g | 60 min | 11.2 % |
| Whirlpool | Rakau (NZ) | 30 g | 0 min | 9.5 % |
| Whirlpool | Amarillo | 10 g | 0 min | 9.5 % |
| Whirlpool | Citra | 50 g | 0 min | 12 % |
| Na zimno | Amarillo | 40 g | 28 dni | 9.5 % |
| Na zimno | Rakau (NZ) | 70 g | 14 dni | 9.5 % |
| Na zimno | Galaxy | 50 g | 14 dni | 15 % |
| Na zimno | Książęcy | 50 g | 14 dni | 7 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

| | | | | |
|--------------|-----|--------|--------|-----|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 100 ml | --- |
|--------------|-----|--------|--------|-----|

Notatki

- Gotowanie około 30l brzezki, uzupełnić wodą do 44l w dwóch fermentorach.
5 wrz 2023, 21:11