

HCB011 APA TEA V2

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **32**
- SRM **5.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.1 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **14.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 3.78 kg (71.6%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1 kg (18.9%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (9.5%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Mosaic | 20 g | 60 min | 10 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 20 g | 15 min | 10 % |
| Na zimno | Mosaic | 30 g | 7 dni | 10 % |
| Na zimno | Mosaic | 30 g | 4 dni | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-05 | Ale | Suche | 10 g | Safale |