

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