

hobby APA

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **40**
- SRM **3.4**
- 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 brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Heidelberg	4 kg (72.7%)	78.5 %	2
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1 kg (18.2%)	78 %	7
Ziarno	Chit Malt	0.5 kg (9.1%)	50 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	50 g	15 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	50 g	1 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	50 g	1 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	50 g	1 min	10 %
Whirlpool	Mosaic	50 g	---	10 %
Whirlpool	Simcoe	50 g	---	13.2 %
Na zimno	Citra	50 g	1 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	100 g	2 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale K-97	Ale	Suche	23 g	Fermentis

Notatki

- Woda

Ca 100
MG 15
Na 10
Cl 60
SO4 200
HCo3 10

Temperatura

16 C 3
18 C - 4 dni
20 C 5 dni
cold crash
11 kwi 2025, 15:30