

Hoppy Amarillo / Cascade APA

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **44**
- SRM **4.5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **17.5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **17.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 6 kg (90.9%) | 79 % | 5 |
| Ziarno | Oats, Flaked | 0.3 kg (4.5%) | 80 % | 2 |
| Ziarno | Wheat, Flaked | 0.3 kg (4.5%) | 77 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Brzezka przednia | Amarillo | 30 g | 70 min | 9.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo | 24 g | 15 min | 9.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 34 g | 5 min | 10 % |
| Na zimno | Galaxy | 60 g | 5 dni | 15 % |
| Na zimno | Cascade | 100 g | 5 dni | 6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | --- |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|------------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | Irish Moss | 5 g | Gotowanie | 10 min |