

IPA APA light

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **39**
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **72C**
- Wyladuj używając **21 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (33.3%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2 kg (33.3%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (8.3%)	78 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (16.7%)	60 %	3
Ziarno	Żytni	0.5 kg (8.3%)	85 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	24 g	60 min	6.2 %
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	14 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	20 min	12.8 %
Na zimno	Sabro	50 g	2 dni	13.9 %
Na zimno	Citra brand	25 g	2 dni	22.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile