

Jajco APA

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **44**
- SRM **4.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.5 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.4 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	2 kg (85.7%)	78 %	6
Cukier	Brown Sugar, Light	0.1 kg (4.3%)	100 %	16
Ziarno	Rice, Flaked	0.135 kg (5.8%)	70 %	2
Cukier	Cukier	0.1 kg (4.3%)	100 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Summit	10 g	45 min	14.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	15 min	5.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	5 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Summit	10 g	1 min	14.1 %
Na zimno	Citra	40 g	4 dni	13.1 %
Na zimno	Cascade	10 g	4 dni	5.8 %
Na zimno	Summit	10 g	4 dni	14.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa U.S. West Coast	Ale	Suche	5 g	---