

# JAPA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **35**
- SRM **5.5**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **17.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Castle Pale Ale            | 4 kg (76.2%)   | 80 %       | 8   |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński         | 1 kg (19%)     | 79 %       | 10  |
| Ziarno | Caramel/Crystal Malt - 10L | 0.25 kg (4.8%) | 75 %       | 20  |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Cascade | 30 g  | 60 min | 7.1 %      |
| Gotowanie | Cascade | 15 g  | 30 min | 7.1 %      |
| Gotowanie | Cascade | 10 g  | 15 min | 7.1 %      |
| Gotowanie | Cascade | 15 g  | 5 min  | 7.1 %      |

## Drożdże

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

## Notatki

- 2.5v CO2  
12 sty 2018, 09:02