

Junior APA

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **41**
- SRM **4.3**
- 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 **80 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.3 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.8 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **75 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (66.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Żytni	0.5 kg (11.1%)	85 %	8
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (11.1%)	85 %	3
Ziarno	Viking Dekstrynowy	0.2 kg (4.4%)	79 %	13
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.3 kg (6.7%)	75 %	20

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	15 g	20 min	13 %
Gotowanie	Chinook	15 g	10 min	13 %
Gotowanie	Equinox	15 g	10 min	12.8 %
Gotowanie	Citra	15 g	10 min	12.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	35 g	1 min	12.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	35 g	1 min	12.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	5 g	1 min	13 %

Na zimno	Citra	30 g	4 dni	11.6 %
Na zimno	Mosaic	50 g	4 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	100 ml	---
Gozdawa U.S. West Coast	Ale	Suche	11 g	Danstar