

Konkurs APA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **35**
- SRM **5.2**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (83.3%)	80 %	7
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.5 kg (8.3%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (4.2%)	78 %	4
Ziarno	Carahell	0.25 kg (4.2%)	77 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	12 g	60 min	14.2 %
Gotowanie	Simcoe	11 g	30 min	13.3 %
Gotowanie	Simcoe	11 g	20 min	13.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	5 min	7.2 %
Whirlpool	Amarillo	10 g	10 min	9.3 %
Na zimno	Citra	40 g	2 dni	14.2 %
Na zimno	Simcoe	30 g	2 dni	13.3 %
Na zimno	Cascade	40 g	2 dni	7.2 %

Na zimno	Amarillo	40 g	2 dni	9.3 %
----------	----------	------	-------	-------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis