

Lekkie APA

- Gęstość **6.3 BLG**
- ABV **2.4 %**
- IBU **10**
- SRM **5.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **7.8 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **5.9 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 70C**
- Wystadzaj używając **15.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.83 kg (42.3%)	80 %	5
Ziarno	Żytni	0.75 kg (38.3%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.19 kg (9.7%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.19 kg (9.7%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	5 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	1 min	12 %
Whirlpool	Azacca	15 g	0 min	14 %
Na zimno	Citra	20 g	3 dni	13.7 %
Na zimno	Azacca	20 g	3 dni	14 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Gęstwa	50 ml	---