

letnie APA

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **20**
- SRM **8.1**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.1 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.7 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2.5 kg (46.7%)	80 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (28%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (9.3%)	85 %	4
Ziarno	Cara Ruby Castle	0.4 kg (7.5%)	72 %	49
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.2 kg (3.7%)	75 %	30
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.25 kg (4.7%)	73 %	120

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	12 g	60 min	11 %
Gotowanie	Marynka	5 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	monroe	40 g	1 min	2.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale