

Light APA

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **39**
- SRM **7.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	3 kg (54.5%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2 kg (36.4%)	85 %	7
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 60L	0.5 kg (9.1%)	74 %	118

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Topaz	10 g	60 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Topaz	30 g	10 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Topaz	30 g	5 min	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Notatki

- Zacieranie:
 - 1)Wsypać słody po kolei do 16,5l wody w temperaturze 78°C
 - 2)Trzymać w temperaturze 70°C przez 60min.
 - 3)Równocześnie podgrzać ok. 20l wody do temperatury ok. 72°C do wystadzenia
 - 4)Filtracja brzezki przedniej do pełnej objętości garnka 29L.Gotowanie:
 - 1)Na początku gotowania dodać 10g chmielu w woreczku
 - 2)10 min przed końcem gotowania dodać 30g chmielu do woreczka.
 - 3)5 min przed końcem gotowania dodać 30g chmielu do woreczka.
 - 4)Po 60 min gotowania wyłączyć palnik, wyjąć woreczek z zawartością i schłodzić brzezkęFermentacja:
 - 1)Zhydrolizować drożdże SafAle US-05 i dodać do brzezki.*18 lip 2018, 17:36*