

Light APA

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **48**
- SRM **4.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28 L**
- Całkowita objętość zacieru **33 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28 L** wody do zacierania do **72.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **4.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (80%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (20%)	79 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	10 g	50 min	6 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	10 g	40 min	10 %
Gotowanie	Citra	10 g	40 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	15 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Mandarina Bavaria	20 g	15 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	15 min	12 %
Whirlpool	Mandarina Bavaria	70 g	0 min	10 %
Whirlpool	Citra	30 g	0 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	---