

Light Lime APA

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **42**
- SRM **4.4**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **38 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **41 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **49.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **77 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **77C**
- Wyladuj używając **29.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **49.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Malteurop MepAle	6 kg (75%)	85 %	6
Ziarno	Viking - Pszeniczny	1.5 kg (18.8%)	85 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (6.3%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	50 g	50 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	50 g	3 min	9.5 %
Na zimno	Bravo	50 g	2 dni	15.5 %
Na zimno	Cascade	50 g	2 dni	6 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	pulpa limonka	3000 g	Fermentacja cicha	8 dni