

Lime APA Marynka & Sybilla

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **31**
- SRM **5.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **36.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **22.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **36.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (62.5%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (12.5%)	83 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 30	1 kg (12.5%)	75 %	30
Dodatek	Lime Puree	1 kg (12.5%)	50 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	50 min	10 %
Gotowanie	Sybilla	25 g	30 min	3.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	25 g	10 min	3.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	25 g	10 min	10 %
Na zimno	Marynka	50 g	4 dni	10 %

Drożdże

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

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Irish Moss	6 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	Gips Piwowarski	4 g	Gotowanie	60 min