

liofilizowana APA

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **27**
- SRM **6.2**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **15.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	4.5 kg (90%)	80 %	7
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (10%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	30 min	10.5 %
Gotowanie	Marynka	10 g	10 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	10 min	10 %
Gotowanie	Marynka	20 g	0 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	0 min	10 %
Na zimno	Mosaic	70 g	5 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	liofilizowana skórka limonki	10 g	Gotowanie	8 min

Przyprawa	liofilizowana skórka pomarańczy	10 g	Gotowanie	8 min
Przyprawa	liofilizowana skórka limonki	10 g	Gotowanie	8 min