

Lite APA

- Gęstość **7.1 BLG**
- ABV **2.7 %**
- IBU **12**
- SRM **3.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.3 L**

Kroki

- Temp **72 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.9 L** wody do zacierania do **79.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **72C**
- Wystadzaj używając **15.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.6 kg (25%)	80 %	4
Ziarno	Heidelberg	0.3 kg (12.5%)	80.5 %	2
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (8.3%)	85 %	3
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.6 kg (25%)	80 %	5
Ziarno	Żytni	0.5 kg (20.8%)	85 %	8
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.1 kg (4.2%)	80 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.1 kg (4.2%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	4 g	45 min	13.2 %
Na zimno	Amarillo	15 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Galaxy	15 g	3 dni	15 %
Na zimno	Citra	15 g	3 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	15 g	3 dni	10 %
Whirlpool	Galaxy	10 g	10 min	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Mangrove Jack's M54 Californian Lager	Ale	Suche	11 g	---
---------------------------------------	-----	-------	------	-----

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Skórka słodkiej pomarańczy	45 g	Gotowanie	0 min