

Lite APA na LalIBrew Verdant IPA

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **28**
- SRM **3.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.6 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **6.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.2 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.8 L** wody do zacierania do **68.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **3.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.2 kg (72.2%)	81 %	4
Ziarno	Słód owsiany	0.5 kg (11.3%)	61 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (11.3%)	85 %	3
Ziarno	Słód Munich light Castle Malting	0.23 kg (5.2%)	80 %	15

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	30 min	10.5 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	25 g	20 min	11 %
Whirlpool	Galaxy	25 g	20 min	15 %
Na zimno	Galaxy	75 g	3 dni	15 %
Na zimno	Nelson Sauvín	75 g	3 dni	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Verdant IPA	Ale	Suche	11 g	Lallemand