

Low APA

- Gęstość **6.3 BLG**
- ABV **2.4 %**
- IBU **11**
- SRM **8.6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **10 L**

Kroki

- Temp **76 C**, Czas **50 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.5 L** wody do zacierania do **85.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min w 76C**
- Wystadzaj używając **20.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.5 kg (20%)	80 %	5
Ziarno	Caramel pale	0.5 kg (20%)	75 %	8
Ziarno	Pale cookie	0.5 kg (20%)	80 %	7
Ziarno	Red ale	1 kg (40%)	80 %	80

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	9 g	60 min	8.6 %
Na zimno	Citra	25 g	40 dni	13.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	15 g	3 min	2.6 %
Na zimno	Chinook	25 g	4 dni	13 %

Notatki

- Niskoalkoholowe APA. zacieranie w 76 stopniach.
7 lip 2019, 20:51