

Luk - Zielone APA - 12l

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **39**
- SRM **10.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.4 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.1 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **6.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Wiedeński	2.6 kg (77.6%)	79 %	9
Ziarno	Viking Monachijski Jasny	0.25 kg (7.5%)	78 %	16
Ziarno	Viking Karmelowy 150	0.2 kg (6%)	75 %	150
Ziarno	Viking Pszeniczny	0.1 kg (3%)	82 %	5
Ziarno	Viking Żytni	0.1 kg (3%)	75 %	40
Ziarno	Płatki ryżowe	0.1 kg (3%)	70 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	19 g	60 min	8.5 %
Gotowanie	Sybilla	14 g	30 min	4.6 %
Gotowanie	Lubelski	12 g	10 min	4.6 %
Na zimno	Cascade	12 g	7 dni	6.8 %
Na zimno	Sybilla	7 g	7 dni	4.6 %
Na zimno	Lubelski	12 g	7 dni	4.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Ziolo	Trawa cytrynowa	12 g	Gotowanie	10 min
Klarowanie	Irish Moss	2 g	Gotowanie	10 min