

## Milk APA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **20**
- SRM **3.3**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **3050 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **3050 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5.556 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **3219.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **91 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **1500 L**
- Całkowita objętość zacieru **2000 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **1 min**
- Temp **66 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **1500 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **1 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **2219.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **3219.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	325 kg (55.1%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	25 kg (4.2%)	80 %	16
Ziarno	Pszeniczny	150 kg (25.4%)	85 %	4
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	90 kg (15.3%)	76.1 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	1500 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Amarillo	1500 g	5 min	9.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
S-05	Ale	Suche	4000 g	Fermentis

### Notatki

- Rozlewane na 3 warki i dodawana pulpa  
29 kwi 2021, 13:44