

NE APA

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **33**
- SRM **3.7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **20 min**
- Temp **71 C**, Czas **40 min**
- Temp **77 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.1 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **71C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **77C**
- Wyladuj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3 kg (63.9%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Viking Wheat Malt | 1 kg (21.3%) | 83 % | 5 |
| Ziarno | Wheat, Flaked | 0.19 kg (4%) | 77 % | 4 |
| Ziarno | Oats, Flaked | 0.255 kg (5.4%) | 80 % | 2 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.25 kg (5.3%) | 78 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Ekuanot | 7 g | 60 min | 16.1 % |
| Gotowanie | Simcoe | 7 g | 60 min | 13.6 % |
| Gotowanie | Ekuanot | 5 g | 10 min | 16.1 % |
| Gotowanie | Simcoe | 5 g | 10 min | 13.6 % |
| Gotowanie | Centennial | 5 g | 10 min | 9.6 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Ekuanot | 10 g | 1 min | 16.1 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe | 10 g | 1 min | 13.6 % |

| | | | | |
|---------------------------|------------|------|-------|--------|
| Aromat (koniec gotowania) | Centennial | 10 g | 1 min | 9.6 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 5 g | 1 min | 12 % |
| Na zimno | Ekuanot | 15 g | 2 dni | 16.1 % |
| Na zimno | Simcoe | 10 g | 2 dni | 13.6 % |
| Na zimno | Centennial | 20 g | 2 dni | 9.6 % |
| Na zimno | Citra | 20 g | 2 dni | 12 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|--------------|-------|-----------|--------|
| Czynnik do wody | kwas mlekowy | 10 g | Gotowanie | 60 min |