

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
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **71C**
- Przetrzymaj 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