

NE APA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU **32**
- SRM **4.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.9 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **11.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	1.5 kg (40.5%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	1 kg (27%)	85 %	7
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.4 kg (10.8%)	79 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg (10.8%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (10.8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	10 g	20 min	11.7 %
Gotowanie	Galaxy	10 g	20 min	13.3 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	10 min	11.7 %
Gotowanie	Galaxy	10 g	10 min	13.3 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	0 min	11.7 %
Gotowanie	Galaxy	30 g	0 min	13.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentum Mobile
----------------------	-----	--------	--------	------------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Calcium Chloride	5 g	Gotowanie	60 min