

Niziołkowa APA

- Gęstość **6.6 BLG**
- ABV **2.5 %**
- IBU **25**
- SRM **3.2**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **16 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.8 L**

Kroki

- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10 L** wody do zacierania do **79.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **22.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 1.5 kg (52.6%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 0.4 kg (14%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Caramel Pils | 0.2 kg (7%) | 75 % | 3 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.4 kg (14%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Płatki ryżowe | 0.35 kg (12.3%) | 85 % | 0.7 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 10 g | 60 min | 13.5 % |
| Gotowanie | Magnum | 10 g | 15 min | 13.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Magnum | 10 g | 0 min | 13.5 % |
| Na zimno | Mosaic | 15 g | 3 dni | 10 % |