

Pierwsza Warka - APA

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **31**
- SRM **5.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **69.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.2 kg (64%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.1 kg (2%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.9 kg (18%)	81 %	6
Ziarno	Oats, Flaked	0.8 kg (16%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Citra	5 g	60 min	12 %
Brzezka przednia	Amarillo	5 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	5 g	30 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	5 g	15 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	20 g	5 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	5 min	10 %
Whirlpool	Mosaic	10 g	0 min	10 %

Whirlpool	Citra	10 g	0 min	12 %
Whirlpool	Amarillo	10 g	0 min	9.5 %
Na zimno	Citra	60 g	3 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	60 g	3 dni	9.5 %

Drożdże

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