

POLISH HOPS APA 13 BLG #68

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **24**
- SRM **4.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.6 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.7 L** wody do zacierania do **69.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (84.7%)	81 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (8.5%)	75 %	30
Ziarno	Słód owsiany	0.2 kg (3.4%)	61 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (3.4%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	EXP 2/20 PH	30 g	60 min	8.1 %
Whirlpool	EXP 2/20 PH	20 g	0 min	8.1 %
Whirlpool	Amora Preta PH	50 g	0 min	9 %
Na zimno	EXP 2/20 PH	50 g	4 dni	8.1 %
Na zimno	Amora Preta PH	50 g	4 dni	9 %
Na zimno	EXP 2/20 PH	50 g	4 dni	8.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	---