

polskie apa

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **23**
- SRM **4.6**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 5 kg (90.9%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (9.1%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnat | 20 g | 60 min | 11.2 % |
| Na zimno | Cascade PL | 20 g | 5 dni | 5.2 % |
| Na zimno | Cascade PL | 30 g | 2 dni | 5.2 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| us05 | Ale | Suche | 10 g | --- |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|---------------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | mech irlandzi | 5 g | Gotowanie | 10 min |

Notatki

- podczas filtracji do złoża 5 g cascade pl
16 sty 2019, 21:11