

Powrót Jedi APA

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **41**
- SRM **9.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Wystadź używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (8.1%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (80.6%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.7 kg (11.3%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	12 %
Gotowanie	Chinook	10 g	60 min	13 %
Gotowanie	Citra	15 g	15 min	12 %
Gotowanie	Chinook	15 g	15 min	13 %
Whirlpool	Citra	10 g	---	12 %
Whirlpool	Chinook	10 g	---	13 %
Na zimno	Citra	15 g	7 dni	12 %
Na zimno	Chinook	15 g	7 dni	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	15 g	Fermentis