

Recycling APA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **59**
- SRM **6.9**
- 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 **18.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.7 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **15.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Malteurop	5 kg (81%)	80 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (16.2%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.17 kg (2.8%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	20 min	11.8 %
Gotowanie	Citra	20 g	20 min	14.2 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	0 min	2.4 %
Gotowanie	Citra	20 g	0 min	14.2 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	0 min	11.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis

Notatki

- 165g glukoza; 25L - 2.5v cO2
18 maj 2017, 18:16