

Resztkowa APA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **24**
- SRM **4.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **13.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Carapils	1.29 kg (28.4%)	79 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (33%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (22%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.45 kg (9.9%)	79 %	10
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.3 kg (6.6%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	6 g	60 min	11.5 %
Gotowanie	Chinook	8 g	20 min	12.8 %
Gotowanie	Citra	8 g	20 min	14.2 %
Gotowanie	Chinook	15 g	0 min	12.8 %
Gotowanie	Citra	15 g	0 min	14.2 %