

Row 2 / Hill 56 Clon APA

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **22**
- SRM **6.7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **17.5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.4 L**

Kroki

- Temp **68.5 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.1 L** wody do zacierania do **76.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68.5C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **17.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.41 kg (60%)	79 %	5
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	1.84 kg (25%)	81 %	6
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.955 kg (13%)	75 %	20
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 40L	0.15 kg (2%)	74 %	79

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Simcoe	10 g	90 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	30 min	13.2 %
Whirlpool	Simcoe	30 g	15 min	13.2 %
Na zimno	Simcoe	120 g	5 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP001 - California Ale Yeast	Ale	Płynne	40 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Irish Moss	5 g	Gotowanie	10 min