

September APA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **38**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.5 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **70.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **8.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 3 kg (85.7%) | 85 % | 7 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (14.3%) | 60 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Strata | 5 g | 60 min | 13.6 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Mandarina Bavaria | 10 g | 20 min | 10 % |
| Gotowanie | Nectaron | 20 g | 15 min | 10.5 % |
| Gotowanie | Strata | 10 g | 5 min | 13.6 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Strata | 35 g | 0 min | 13.6 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Mandarina Bavaria | 40 g | 0 min | 10 % |
| Gotowanie | Nectaron | 15 g | 0 min | 10.5 % |
| Na zimno | Nectaron | 15 g | 4 dni | 10.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

| | | | | |
|-------------|-----|-------|------|-----------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11 g | Fermentis |
|-------------|-----|-------|------|-----------|