

Single Hop APA - Callista

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **38**
- SRM **4.6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.9 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **7.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (94.3%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - pszeniczny bohemyjski klepiskowy	0.15 kg (5.7%)	--- %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Callista	25 g	60 min	3.9 %
Gotowanie	Callista	10 g	30 min	3.9 %
Gotowanie	Callista	10 g	15 min	3.9 %
Gotowanie	Callista	15 g	10 min	3.9 %
Na zimno	Callista	40 g	7 dni	3.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	200 ml	Safale