

SINGLE HOP APA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **34**
- SRM **4.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 67C**
- Wystadzaj używając **21.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Victory Malt	0.19 kg (2.8%)	75 %	55
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.5 kg (7.5%)	75 %	3
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (74.7%)	79 %	6
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (14.9%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	45 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	30 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	15 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	0 min	10 %
Na zimno	Mosaic	40 g	4 dni	10 %
Na zimno	Mosaic	30 g	3 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min