

Single Hop Chinook APA

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **32**
- SRM **5.6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.7 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.2 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|-----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 3.38 kg (96.8%) | 82 % | 5 |
| Ziarno | Viking Wheat Malt | 0.1 kg (2.9%) | 83 % | 7 |
| Ziarno | Strzegom Barwiący | 0.01 kg (0.3%) | 68 % | 1500 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 15 g | 20 min | 11.1 % |
| Gotowanie | Chinook | 25 g | 5 min | 11.1 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Chinook | 25 g | 5 min | 11.1 % |
| Whirlpool | Chinook | 35 g | 0 min | 11.1 % |
| Na 20 minut przerywać chłodzenie, gdy temperatura będzie poniżej 80 stopni. | | | | |
| Na zimno | Chinook | 30 g | 5 dni | 11.1 % |

Drożdże

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

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|----------------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | Mech irlandzki | 5 g | Gotowanie | 10 min |