

single hop warrior APA 12 blg

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **25**
- SRM **5.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.3 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.8 L** wody do zacierania do **68.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **13.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (46.2%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	2 kg (30.8%)	82 %	4
Ziarno	Viking Munich Malt	0.5 kg (7.7%)	78 %	18
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (7.7%)	83 %	5
Ziarno	Viking Vienna Malt	0.5 kg (7.7%)	79 %	7

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	10 g	60 min	15.6 %
Gotowanie	Warrior	10 g	15 min	15.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Warrior	10 g	1 min	15.6 %
Na zimno	Warrior	30 g	3 dni	15.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	12 g	LA FARGE