

SPRING APA

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **57**
- SRM **4.5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **25 min**
- Temp **73 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **25 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **78C**
- Wyladuj używając **21 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	5 kg (83.3%)	80 %	7
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (16.7%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Summit	5 g	60 min	18 %
Gotowanie	Summit	10 g	30 min	18 %
Gotowanie	Centennial	10 g	30 min	10.5 %
Gotowanie	Summit	10 g	15 min	18 %
Gotowanie	Centennial	10 g	15 min	10.5 %
Gotowanie	Summit	10 g	10 min	18 %
Gotowanie	Centennial	10 g	10 min	10.5 %
Gotowanie	Cascade PL	15 g	10 min	5.2 %
Gotowanie	Summit	10 g	5 min	18 %
Gotowanie	Centennial	10 g	5 min	10.5 %
Gotowanie	Cascade PL	15 g	5 min	5.2 %
Gotowanie	Summit	15 g	0 min	18 %

Gotowanie	Centennial	10 g	0 min	10.5 %
Gotowanie	Cascade PL	15 g	0 min	5.2 %
Aromat (koniec gotowania)	summit	15 g	-3 min	18 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	10 g	-3 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	15 g	-3 min	5.2 %
Na zimno	Summit	25 g	4 dni	18 %
Na zimno	Centennial	30 g	4 dni	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gęstwa z us05	Ale	Płynne	100 ml	moje