

Sunny State APA

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **37**
- SRM **3.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **15 min**
- Temp **70 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **60C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **70C**
- Wyladuj używając **12.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Maris Otter	4 kg (80%)	79 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1 kg (20%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	5 g	60 min	7.1 %
Gotowanie	Cascade	5 g	60 min	6.9 %
Gotowanie	Centennial	5 g	60 min	9.7 %
Gotowanie	Citra	5 g	60 min	13.8 %
Gotowanie	Amarillo	5 g	30 min	7.1 %
Gotowanie	Cascade	5 g	30 min	6.9 %
Gotowanie	Centennial	5 g	30 min	9.7 %
Gotowanie	Citra	5 g	30 min	13.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	5 g	2 min	6.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	5 g	2 min	7.1 %
Na zimno	Amarillo	15 g	---	7.1 %

Na zimno	Cascade	15 g	---	6.9 %
Na zimno	Centennial	20 g	---	9.7 %
Na zimno	Citra	20 g	---	13.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale