

Taka APA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **21**
- SRM **5.6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 65C**
- Wystadzaj używając **13.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (79.4%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.9%)	85 %	4
Ziarno	Carahell	0.8 kg (12.7%)	77 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	10 g	15 min	10.5 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	15 min	13.2 %
Gotowanie	Centennial	12 g	5 min	10.5 %
Gotowanie	Citra	12 g	5 min	12 %
Gotowanie	Cascade	14 g	5 min	6 %
Na zimno	Centennial	8 g	4 dni	10.5 %
Na zimno	Citra	18 g	4 dni	12 %
Na zimno	Cascade	20 g	4 dni	6 %
Na zimno	Simcoe	25 g	4 dni	13.2 %

Drożdże

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