

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 | --- |