

test_APA_zacier

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **47**
- SRM **4.2**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **2 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3 kg (50%)	80 %	7
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (16.7%)	85 %	4
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	2 kg (33.3%)	80.5 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	citra	15 g	30 min	14.1 %
Gotowanie	citra	15 g	15 min	14.1 %
Gotowanie	Cascade	15 g	15 min	6 %
Gotowanie	citra	15 g	5 min	14.1 %
Gotowanie	Cascade	15 g	5 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	citra	15 g	-3 min	14.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	-3 min	6 %
Na zimno	citra	40 g	4 dni	14.1 %

Drożdże

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