

Viking APA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **32**
- SRM **4.6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **86.8 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.8 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.2 L** wody do zacierania do **67.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale Malt	4 kg (72.1%)	79 %	6
Ziarno	Viking Dextrin Malt	0.89 kg (16%)	79 %	12
Ziarno	Viking Caramel Pale	0.66 kg (11.9%)	77 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	14.6 %
Gotowanie	Saaz (USA)	10 g	15 min	3.8 %
Gotowanie	Chinook	10 g	5 min	14.6 %
Whirlpool	Centennial	20 g	10 min	8.5 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Czynnik do wody	Kwas mlekowy	2 g	Gotowanie	0 min
-----------------	--------------	-----	-----------	-------