

Warka 3 a'la APA

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **38**
- SRM **10**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **2.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **3.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **2.8 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **12.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	1.7 kg (68%)	80 %	35
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.4 kg (16%)	78 %	4
Ziarno	Viking Pilsner malt	0.4 kg (16%)	82 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	60 min	16.8 %
Gotowanie	Citra	7 g	7 min	12.4 %
Gotowanie	Cascade	7 g	7 min	8.3 %
Na zimno	Citra	10 g	5 dni	12.4 %
Na zimno	Cascade	10 g	5 dni	8.3 %

Drożdże

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