

White APA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **34**
- SRM **4.2**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **38 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **39.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **48.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **38 L**

Kroki

- Temp **45 C**, Czas **5 min**
- Temp **67 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.5 L** wody do zacierania do **49.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **45C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **29.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **48.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	7 kg (73.7%)	81 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2 kg (21.1%)	81 %	6
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (5.3%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	25 g	60 min	13.6 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	10 g	45 min	16.3 %
Gotowanie	Galaxy	25 g	5 min	13.6 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	25 g	5 min	16.3 %
Na zimno	Galaxy	60 g	2 dni	13.6 %
Na zimno	Nelson Sauvín	110 g	2 dni	11 %
Na zimno	Mosaic	80 g	2 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	10 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- I warka 18 l,
złano po fermentacji burzliwej 17l, 25.03.2020, 4,4 blg
60 nelson, 22 galaxy, 22 enigma.
25 mar 2020, 20:09