

Wojto Lite APA v2

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **15**
- SRM **6.6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

Kroki

- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **80 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **80.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **80C**
- Wyszadzaj używając **12 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Malt - Wiedeński	2 kg (57.1%)	79 %	10
Ziarno	Viking Malt - Monachijski typ II	1 kg (28.6%)	79 %	22
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (14.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mittelfruh	10 g	60 min	4.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Mittelfruh	10 g	30 min	4.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Mittelfruh	10 g	5 min	4.9 %
Whirlpool	Mittelfruh	10 g	0 min	4.9 %
Whirlpool	Mittelfruh	10 g	0 min	4.9 %
Na zimno	Mittelfruh	20 g	2 dni	4.9 %
Na zimno	Mittelfruh	30 g	4 dni	4.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale S-04	Ale	Suche	5 g	Safale
-------------	-----	-------	-----	--------