

X warka APA

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **22**
- SRM **5.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.7 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.33 kg (59.9%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.78 kg (20.1%)	79 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.39 kg (10%)	85 %	3
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.39 kg (10%)	75 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	3.89 g	60 min	13.1 %
Gotowanie	Mosaic	7.78 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	3.89 g	5 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	3.89 g	5 min	10 %
Na zimno	Equinox	13.89 g	4 dni	13.1 %
Na zimno	Mosaic	27.78 g	4 dni	10 %

Drożdże

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