

XXX APA

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **18**
- SRM **5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Golden Promise	1.89 kg (70%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.54 kg (20%)	79 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.27 kg (10%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Apollo	5 g	50 min	17 %
Aromat (koniec gotowania)	Lemon drop	10 g	1 min	4.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	1 min	10 %
Whirlpool	Lemon drop	10 g	0 min	4.6 %
Whirlpool	Mosaic	10 g	0 min	10 %
Na zimno	Lemon drop	60 g	2 dni	4.6 %
Na zimno	Mosaic	60 g	2 dni	10 %