

Yet another APA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **81**
- SRM **4.7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.3 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **18.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (76.9%)	85 %	7
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1.5 kg (23.1%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	50 g	60 min	11.5 %
Gotowanie	Simcoe	50 g	30 min	11.5 %
Na zimno	Sabro	100 g	3 dni	15 %
Na zimno	Mosaic	100 g	3 dni	10.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Notatki

- Warka 48. Warzone 15.11. Wyszło 25l. 12 BLG. Rozlew 14.12 przy 2 Blg. Wyszły 42 butelki.
13 lis 2019, 11:01