

ŻYTANIA APA II

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **27**
- SRM **5.5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.2 L** wody do zacierania do **68.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.2 kg (27.9%)	80 %	5
Ziarno	Żytmi	2.5 kg (58.1%)	85 %	8
Dodatek	Płatki owsiane	0.5 kg (11.6%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.1 kg (2.3%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	15 min	10 %
Gotowanie	Citra	15 g	0 min	12 %
Na zimno	jaryllo	10 g	7 dni	12 %
Na zimno	amarillo	10 g	7 dni	10 %
Na zimno	Mosaic	10 g	5 dni	10 %
Na zimno	Amarillo	10 g	5 dni	9.5 %

Drożdże

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

FM50 Kłosa Kansas	Pszeniczne	Gęstwa	1000 ml	Fermentum Mobile
-------------------	------------	--------	---------	------------------