

# APA MAGIC

sládek: Imrich Kočiš

Stupňovitost:  
**11,5%**

Alkohol:  
**4,7%**

Hořkost:  
**35 IBU**

Barva:  
**8 EBC**

Lehké pitelné pivo se střední hořkostí. V chuti můžete cítit citrusové plody grep a mandarinky v pozadí s kokosovou linkou. Pivo vaříme pravidelně od roku 2023.

## SUROVINY /25L

### VODA

rmutovací	19 l
vyslazovací	15 l

### SLAD

BEST Pilsen malt	2,6 Kg
BEST Pale Ale malt	2 Kg
BEST Wheat malt	0,5 Kg
BEST Vienna malt	0,15 Kg

### CHMEL

Magnum	20 g
Simcoe	60 g
Cascade	70 g
Talus	60 g

### KVASINKY

Fermentis SafAle US-05	11 g
------------------------	------

## POSTUP

### RMUTOVÁNÍ infúze

68°C	60 min	vystírka
72°C	15 min	
78°C	5 min	odrmutování

### CHMELOVAR 80 min

Magnum	20g	65 min
Simcoe	10g	10 min
Simcoe	30g	whirlpool 90°C 20 min
Cascade	30g	

### FERMENTACE svrchní

US-05 spílat na 19°C kvašení 22°C

Cascade	40 g	Dry Hop na konci primárního kvašení	3 dny
Talus	60g		
Simcoe	20g		

Zrání: 3 týdny

Sycení: dextróza 6,0 g/l.

