APA 22

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **34**
- SRM **7.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **100 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **105 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **126.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **90 L**
- Całkowita objętość zacieru **120 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **90 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Wysładzaj używając **66.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **126.5 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	25 kg *(83.3%)*	79 %	6
Ziarno	Pilzneński	4 kg *(13.3%)*	81 %	4
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	1 kg *(3.3%)*	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzeczka przednia	Marynka	100 g	60 min	9.1 %
Gotowanie	Cascade	80 g	60 min	5 %
Gotowanie	Cascade	60 g	15 min	5 %
Gotowanie	Cascade	60 g	5 min	5 %
Na zimno	Cascade	200 g	4 dni	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	57.5 g	fermentis

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.