

APA AZACA Hop Cat

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **12**
- SRM **4.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **44 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **52.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **40.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **32.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **52.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (59.4%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2 kg (19.8%)	81 %	6
Ziarno	Castle Pale Ale	0.5 kg (5%)	80 %	8
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.8 kg (7.9%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (7.9%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Azacca	20 g	10 min	14 %
Gotowanie	Cascade	20 g	10 min	6 %
Gotowanie	Citra	20 g	10 min	12 %
Gotowanie	Azacca	20 g	0 min	14 %
Gotowanie	Cascade	20 g	0 min	6 %
Gotowanie	Citra	10 g	0 min	12 %
Na zimno	Cascade	60 g	14 dni	6 %
dodawany do burzliwej				
Na zimno	Azacca	60 g	7 dni	14 %
Na zimno	Cascade	100 g	7 dni	6 %

Na zimno	Citra	20 g	7 dni	12 %
----------	-------	------	-------	------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	22 g	Fermentis