

## Apka z dupy

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **36**
- SRM **5.1**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **39 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **41 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **49.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **38 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **30.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **49.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                  | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt | 7.5 kg (78.9%) | 80 %       | 7   |
| Ziarno | Carahell               | 0.5 kg (5.3%)  | 77 %       | 26  |
| Ziarno | Pszeniczny             | 1.5 kg (15.8%) | 85 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------|-------|--------|------------|
| Brzezka przednia          | Citra | 15 g  | 90 min | 12 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 30 g  | 10 min | 15 %       |
| Whirlpool                 | Citra | 20 g  | 30 min | 12 %       |
| Whirlpool                 | Citra | 20 g  | 30 min | 12 %       |
| Whirlpool                 | Citra | 80 g  | 3 min  | 12 %       |