

## LITE APA

- Gęstość **5.6 BLG**
- ABV **2.1 %**
- IBU **13**
- SRM **6.3**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **12.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **3.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **4.4 L**

### Kroki

- Temp **50 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **3.3 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **10.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzeczki

### Surowce fermentujące

| Typ                                                                                                                                                                                      | Nazwa                          | Ilość           | Ekstrakcja | EBC |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno                                                                                                                                                                                   | Viking Pale Ale malt           | 0.5 kg (45.5%)  | 80 %       | 5   |
| Ziarno                                                                                                                                                                                   | Strzegom Wiedeński             | 0.15 kg (13.6%) | 79 %       | 10  |
| Ziarno                                                                                                                                                                                   | Wayermann - Caramunich typ III | 0.15 kg (13.6%) | 76 %       | 150 |
| Ziarno                                                                                                                                                                                   | Strzegom Pszeniczny            | 0.15 kg (13.6%) | 81 %       | 6   |
| Ziarno                                                                                                                                                                                   | Żytni                          | 0.15 kg (13.6%) | 85 %       | 8   |
| Słody pszeniczny i żytni zacierane w oddzielnym garnku w temp. 50st.C przez 20min, następnie dodać do zacieru z pozostałymi słodami (pale ale, wiedeński i karmelowy 150) w temp. 72st.C |                                |                 |            |     |

### Chmiele

| Użyto do                                                                                                                                     | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                                                                                                                                    | Cascade PL | 15 g  | 15 min | 6.3 %      |
| Whirlpool                                                                                                                                    | Cascade PL | 15 g  | 0 min  | 6.3 %      |
| Flame out - zadać po wyłączeniu palnika.                                                                                                     |            |       |        |            |
| Whirlpool                                                                                                                                    | Cascade PL | 20 g  | 0 min  | 6.3 %      |
| Hop stand - zadać w około 80st.C na 20-30min ((ja odfiltrowuję chmiel dopiero przy przelewaniu brzeczki nastawnej do wiadra na fermentację)) |            |       |        |            |

### Drożdze

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis    |

### Dodatki

| Typ        | Nazwa     | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|------------|-----------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | Mech irl. | 2 g   | Gotowanie | 15 min |

### Notatki

- Słody pszeniczny i żytni zacierane w oddzielnym garnku w temp. 50st.C przez 20min, następnie dodać do zacieru z pozostałymi słodami (pale ale, wiedeński i karmelowy 150) w temp. 72st.C  
2 lis 2021, 20:51