

## Owocowa APA

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **24**
- SRM **5**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.4 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński Weyermann        | 2.8 kg (50.5%) | 80 %       | 3   |
| Ziarno | Weyermann pszeniczny jasny  | 1 kg (18%)     | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny         | 0.5 kg (9%)    | 81 %       | 6   |
| Ziarno | Caramel Aromatic Bestmalz   | 0.5 kg (9%)    | 77 %       | 40  |
| Ziarno | Weyermann - Carapils        | 0.25 kg (4.5%) | 78 %       | 4   |
| Ziarno | Płatki owsiane (jęczmienne) | 0.5 kg (9%)    | 60 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Perle SZYSZKA     | 20 g  | 50 min | 7 %        |
| Gotowanie | Cascade PL        | 50 g  | 5 min  | 5.2 %      |
| Whirlpool | Falconer's Flight | 20 g  | 20 min | 10.2 %     |
| Na zimno  | Falconer's Flight | 130 g | 3 dni  | 10.2 %     |

### Drożdże

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

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 20 g  | ---          |

### Dodatki

| Typ             | Nazwa         | Ilość | Użyto do  | Czas  |
|-----------------|---------------|-------|-----------|-------|
| Dodatek smakowy | Cytryna zest  | 2 g   | Gotowanie | 0 min |
| Dodatek smakowy | Limonka zest  | 5 g   | Gotowanie | 0 min |
| Dodatek smakowy | Greifrut zest | 10 g  | Gotowanie | 0 min |

### Notatki

- Zest cytryna 1/2 limonka 1 Greifrut 2 redukowane na soku z owoców na ostatnie 4 dni  
23 wrz 2021, 22:22