

## Wheat APA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **39**
- SRM **4.5**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                  | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński             | 2 kg (34.2%)  | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Pszeniczny             | 2 kg (34.2%)  | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt | 1 kg (17.1%)  | 80 %       | 7   |
| Ziarno | Pszenica niesłodowana  | 0.35 kg (6%)  | 75 %       | 3   |
| Ziarno | Żytni                  | 0.5 kg (8.5%) | 85 %       | 8   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa         | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | TNT hop blend | 25 g  | 20 min | 12.9 %     |
| Gotowanie | Chinook       | 25 g  | 20 min | 13 %       |

### Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 10 g  | Safale       |