

## #027 APA

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **36**
- SRM **3.9**
- 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 **30.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.6 L** wody do zacierania do **69.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4.3 kg (79.6%)	79 %	6
Ziarno	Płatki ryżowe	0.7 kg (13%)	85 %	0.7
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.4 kg (7.4%)	78 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zula	25 g	60 min	8.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	5 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	40 g	5 min	10 %
Whirlpool	Amarillo	20 g	10 min	9.5 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	10 min	10 %
Na zimno	Citra	70 g	3 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	70 g	3 dni	9.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	34.5 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirfloc t	1.25 g	Gotowanie	15 min