

## #200 APA KRA

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **44**
- SRM **4.7**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.7 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.7 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **11.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4.7 kg (93.1%)	79 %	6
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (4%)	78 %	4
Ziarno	płatki jęczmienne	0.15 kg (3%)	60 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	8 g	60 min	16.5 %
Gotowanie	Elani	50 g	10 min	5.7 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	42 g	5 min	16.5 %
Na zimno	Elani	50 g	5 dni	5.7 %
Na zimno	Mosaic	50 g	5 dni	10 %
Na zimno	Sabro	50 g	5 dni	15 %
Na zimno	Sabro cryo	25 g	5 dni	20 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP001 - California Ale Yeast	Ale	Płynne	200 ml	White Labs