

## #24 Softer & Juicier APA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **30**
- SRM **3.1**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **16.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słodownia Strzegom - pilzneński	2.5 kg (50%)	80 %	3
Ziarno	Słodownia Strzegom - pszeniczny	1.8 kg (36%)	83 %	3
Ziarno	Oats, Malted	0.5 kg (10%)	80 %	2
Ziarno	Carapils	0.2 kg (4%)	75 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	60 min	15.5 %
Na zimno	Hallertau	20 g	0 dni	4.5 %
Na zimno	Amarillo	20 g	0 dni	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	0 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	30 g	0 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau	50 g	0 min	4.5 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	0 dni	15.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM54 - Gorączka kalifornijska	Ale	Kultury	200 g	---
-------------------------------	-----	---------	-------	-----