

## #26 APA 30-stka!

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **57**
- SRM **6.3**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

### Kroki

- Temp **70 C**, Czas **90 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.9 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min w 70C**
- Wystadzaj używając **15.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Colorado Pale Base Malt - Viking Malt	1.5 kg (28.3%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (9.4%)	79 %	22
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (9.4%)	85 %	4
Ziarno	Abbey Castle	0.5 kg (9.4%)	80 %	45
Ziarno	Pilzneński	1 kg (18.9%)	81 %	4
Ziarno	Acid Malt	0.5 kg (9.4%)	58.7 %	6
Ziarno	Żytni	0.8 kg (15.1%)	79 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	12 g	60 min	12.8 %
Gotowanie	Tomahawk	15 g	60 min	15.1 %
Gotowanie	Perle	5 g	60 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	25 g	15 min	12.8 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	15 dni	15.1 %

### Drożdże

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

Pure	Ale	Płynne	200 ml	---
------	-----	--------	--------	-----