

## #3 APA

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **39**
- SRM **5**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.3 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.3 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	1.6 kg (54.2%)	85 %	7
Ziarno	Strzegom Pale Ale	0.8 kg (27.1%)	79 %	6
Ziarno	Thomas Fawcett-Pale Cara	0.3 kg (10.2%)	72 %	9
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.25 kg (8.5%)	82 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	60 min	13.9 %
Gotowanie	Mosaic	18 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	15 g	0 min	13.9 %
Na zimno	Amarillo	40 g	3 dni	9.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis