

## #33 - APA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **37**
- SRM **5.2**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.9 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.9 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.2 L** wody do zacierania do **74.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1 kg (17.5%)	79 %	5
Ziarno	Strzegom Golden Ale	2 kg (35.1%)	79 %	11
Ziarno	Maris Otter Pale Ale Crisp	2.7 kg (47.4%)	83 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus	10 g	40 min	14.5 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	30 min	7.1 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	15 min	7.1 %
Gotowanie	Columbus	15 g	15 min	14.5 %
Whirlpool	Columbus	10 g	5 min	14.5 %
Whirlpool	Amarillo	10 g	5 min	7.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11 g	FERMENTIS

### Notatki

- Warzenie 13XII  
wyszło 26L 13,1BLG

Cicha 22XII przy 4,9BLG podzielone 2x12,5L

A: +15g Amarillo +15g Columbus

B: +450ml owoców dla dzieci: mus jabłko/brzoskwinia/mango

Rozlew 27XII:

A: 10stC 4,9BLG 11L + 0,4L + 48g cukru dla 2,2CO2

B: 10stC 5BLG 12L + 0,45L + 45gram dla 2,1CO2

28 gru 2018, 14:56