

## 35. "APA że Mócha nie siada" - American Pale Ale

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **57**
- SRM **9.9**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- 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**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                     | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 3.5 kg (70%) | 85 %       | 7   |
| Ziarno | Abbey Malt Weyermann      | 0.5 kg (10%) | 75 %       | 45  |
| Ziarno | Carahell                  | 0.5 kg (10%) | 77 %       | 26  |
| Ziarno | Weyermann - Carawheat     | 0.5 kg (10%) | 77 %       | 97  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Liberty | 40 g  | 60 min | 4.5 %      |
| Gotowanie | Oktawia | 30 g  | 60 min | 7.1 %      |
| Gotowanie | Oktawia | 30 g  | 20 min | 7.1 %      |
| Na zimno  | Oktawia | 50 g  | 3 dni  | 7.1 %      |

### Drożdże

| Nazwa                 | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------|-----|-------|-------|--------------|
| Danstar - Windsor Ale | Ale | Suche | 11 g  | Danstar      |

### Notatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

- uwarzone 7-10-2018r.  
28 paź 2018, 12:02