

## #65. APKA

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **37**
- SRM **4**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **17 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **30 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.9 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **19.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (75.5%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (18.9%)	85 %	4
Ziarno	Carabody	0.3 kg (5.7%)	--- %	8

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	20 g	40 min	6 %
Whirlpool	Citra	50 g	15 min	12 %
Whirlpool	Amarillo	50 g	15 min	9.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Nottingham lallemand	Ale	Gęstwa	200 ml	Lallemand