

# Amarillo APA

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **43**
- SRM **4.9**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.9 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.1 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (87%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.5 kg (8.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.25 kg (4.3%)	75 %	30

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	60 min	12.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	15 g	10 min	7.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	15 g	5 min	7.5 %
Whirlpool	Amarillo	20 g	5 min	7.5 %
Na zimno	Chinook	15 g	4 dni	12.7 %
Na zimno	Amarillo	50 g	4 dni	7.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	140 ml	Fermentum Mobile

## Notatki

- Fermentacja w 17°C.  
*22 lut 2021, 04:25*