

## Amarillo / Rakau Summer APA

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **17**
- SRM **3.6**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **17.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.8 kg (88.4%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (11.6%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	8 g	60 min	8.1 %
Gotowanie	Rakau (NZ)	8 g	60 min	10.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	12 g	0 min	8.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Rakau (NZ)	12 g	0 min	10.2 %
Na zimno	Amarillo	30 g	3 dni	8.1 %
Na zimno	Rakau (NZ)	30 g	3 dni	10.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lutra OYL-071	Ale	Suche	10 g	Omega