

## American apacz

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **46**
- SRM **5.8**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **44.9 L**

### Kroki

- Temp **50 C**, Czas **30 min**
- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **71 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **33.7 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **71C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **28.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **50.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.8 kg (33.9%)	80 %	5
Ziarno	Castle Pale Ale	7.2 kg (64.2%)	80 %	8
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.22 kg (2%)	75 %	59

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	40 g	60 min	12 %
Gotowanie	Cascade	10 g	20 min	7 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	20 min	12 %
Gotowanie	Cascade	5 g	5 min	7 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	5 min	12 %
Gotowanie	Sladek	20 g	20 min	6 %
Gotowanie	Sladek	25 g	5 min	6 %
Whirlpool	Cascade	20 g	20 min	6 %
Whirlpool	Mosaic	30 g	20 min	10 %