

## American Wheat/APA

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **45**
- SRM **7.9**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25.5 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **68 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **72C**
- Wyladuj używając **21.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (64.5%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (3.2%)	75 %	150
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	2 kg (32.3%)	80 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	11 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	10 min	9.5 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	10 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	15 g	5 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	15 g	5 min	13 %
Na zimno	Amarillo	70 g	4 dni	9.5 %
Na zimno	Simcoe	70 g	4 dni	13 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11 g	Danstar

### Notatki

- Zła temperatura fermentacji - 21°C. Zobaczymy co wyjdzie, byle nie bimber.  
*21 paź 2015, 20:17*