

# AntAPA

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **33**
- SRM **3.2**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **55 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **55 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (80%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (20%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	10 g	50 min	11.5 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	50 min	7.1 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	15 min	11.5 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	15 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	0 min	11.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	0 min	7.1 %
Whirlpool	Simcoe	20 g	15 min	11.5 %
Whirlpool	Amarillo	20 g	15 min	7.1 %
Na zimno	Simcoe	25 g	5 dni	11.5 %
Na zimno	Amarillo	25 g	5 dni	7.1 %
Na zimno	Simcoe	25 g	3 dni	11.5 %

Na zimno	Amarillo	25 g	3 dni	7.1 %
----------	----------	------	-------	-------

## **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile