# AP-PA

---

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **76**
- SRM **8.6**
- 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 **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **27.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.3 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **13.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzeczki

## Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---|---|---|---|---|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 3 kg *(54.5%)* | 79 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 30 | 0.5 kg *(9.1%)* | 75 % | 30 |
| Ziarno | Weyermann - Carawheat | 0.5 kg *(9.1%)* | 77 % | 97 |
| Ziarno | Strzegom pszeniczny | 1.5 kg *(27.3%)* | 81 % | 6 |

## Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---|---|---|---|---|
| Whirlpool | Amarillo | 50 g | 20 min | 7.5 % |
| Whirlpool | Citra | 50 g | 20 min | 12 % |
| Whirlpool | Equinox | 50 g | 20 min | 16.1 % |
| Whirlpool | Chinook | 50 g | 20 min | 12.8 % |
| Na zimno | Amarillo | 50 g | 5 dni | 7.5 % |
| Na zimno | Citra | 50 g | 5 dni | 12 % |
| Na zimno | Equinox | 50 g | 5 dni | 16.1 % |
| Na zimno | Chinook | 30 g | 5 dni | 12.8 % |

## Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---|---|---|---|---|

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| FM55 Zielone Wzgórze | Ale | Płynne | 900 ml | Fermentum Mobile |