

## APA #02

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **35**
- SRM **6**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **14.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                     | Ilość       | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|-------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 4 kg (100%) | 85 %       | 7   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Mosaic | 15 g  | 60 min | 12 %       |
| Gotowanie                 | Simcoe | 10 g  | 15 min | 13 %       |
| Gotowanie                 | Citra  | 10 g  | 5 min  | 13.5 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra  | 5 g   | 0 min  | 13.5 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 5 g   | 0 min  | 12 %       |
| Na zimno                  | Citra  | 35 g  | 3 dni  | 13.5 %     |
| Na zimno                  | Mosaic | 35 g  | 3 dni  | 12 %       |

### Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 10 g  | Safale       |