

# APA 1

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **49**
- SRM **7.6**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.6 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **16.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (8.8%)	85 %	3
Ziarno	Pale Ale	5 kg (88.5%)	80 %	5.5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.15 kg (2.7%)	75 %	150

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus	20 g	45 min	15 %
Gotowanie	Columbus	10 g	20 min	15 %
Gotowanie	Citra	15 g	10 min	12.4 %
Gotowanie	Equinox	15 g	10 min	13.4 %
Gotowanie	Citra	15 g	0 min	12.4 %
Na zimno	Equinox	60 g	6 dni	13.4 %
Gotowanie	Equinox	15 g	0 min	13.4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis