

## APA 10.02.2021r

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **61**
- SRM **4.3**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.9 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **19.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.4 kg (79.1%)	85 %	7
Ziarno	Monachijski	0.4 kg (9.3%)	80 %	16
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (9.3%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.1 kg (2.3%)	78 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	7.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	17 g	60 min	4.6 %
Gotowanie	Zula	50 g	15 min	9.7 %
Gotowanie	Zula	100 g	5 min	9.7 %