

## APA 10

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **59**
- SRM **3.8**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **18 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **36.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

### Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **77.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **26.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **36.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (85.7%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.25 kg (4.8%)	75 %	30
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (9.5%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	25 g	60 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	50 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Jarrylo	50 g	5 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	25 g	5 min	13.1 %
Whirlpool	Citra	50 g	0 min	12 %
Whirlpool	Jarrylo	50 g	0 min	15 %
Whirlpool	Equinox	25 g	0 min	13.1 %