

# APA 12BLG nr.1

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **50**
- SRM **3.6**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.9 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **16.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (58.1%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	1.3 kg (30.2%)	82 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Best Wheat Malt	0.5 kg (11.6%)	82 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	70 min	13 %
Gotowanie	Cascade	50 g	10 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	5 min	10 %
Whirlpool	Centennial	40 g	20 min	10.5 %
Na zimno	Citra	30 g	7 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	50 g	7 dni	13.2 %

## Drożdże

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