

## APA 13/14

---

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **47**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **48 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **55.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **68.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **72 L**
- Całkowita objętość zacieru **88 L**

### Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **72 L** wody do zacierania do **75.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **70C**
- Wystadzaj używając **12.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **68.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	16 kg (98.8%)	80 %	5
Dodatek	Rice Hulls	0.2 kg (1.2%)	1 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	50 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	100 g	10 min	16.5 %

### Notatki

- 13 nectaron 200  
14 ctz 100 nectaron 100  
12 cze 2024, 19:58