

# APA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **19**
- SRM **5**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **13.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (63.5%)	79 %	6
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (15.9%)	85 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.5 kg (7.9%)	80 %	9
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (6.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (6.3%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	20 g	20 min	9.5 %
Gotowanie	Centennial	10 g	20 min	10.5 %
Gotowanie	Cascade	10 g	10 min	6 %
Cascade AUS				
Whirlpool	Amarillo	10 g	0 min	13.1 %
Whirlpool	Centennial	10 g	0 min	10.5 %
Whirlpool	Cascade	20 g	0 min	6 %
Cascade AUS				
Na zimno	Amarillo	40 g	7 dni	9.5 %
Na zimno	Centennial	20 g	7 dni	10.5 %

Na zimno	Cascade	20 g	7 dni	6 %
Cascade AUS				
Na zimno	Amarillo	30 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Centennial	20 g	3 dni	10.5 %
Na zimno	Cascade	25 g	7 dni	6 %
Cascade USA				
Na zimno	Cascade	15 g	3 dni	6 %
Cascade USA				

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis