

## APA 22

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **34**
- SRM **7.1**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **100 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **105 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **126.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **90 L**
- Całkowita objętość zacieru **120 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **90 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Wystadzaj używając **66.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **126.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	25 kg (83.3%)	79 %	6
Ziarno	Pilzneński	4 kg (13.3%)	81 %	4
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	1 kg (3.3%)	75 %	150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Marynka	100 g	60 min	9.1 %
Gotowanie	Cascade	80 g	60 min	5 %
Gotowanie	Cascade	60 g	15 min	5 %
Gotowanie	Cascade	60 g	5 min	5 %
Na zimno	Cascade	200 g	4 dni	5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	57.5 g	fermentis