

# APA

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **57**
- SRM **4.2**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **72.5 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.5 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **80 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.5 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **2.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (100%)	80 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	15 g	50 min	11.7 %
Gotowanie	Cascade	15 g	45 min	8.3 %
Gotowanie	Cascade	15 g	40 min	8.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	5 min	8.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	35 g	5 min	11.7 %
Na zimno	Cascade	50 g	4 dni	8.3 %
Na zimno	Centennial	50 g	4 dni	10.5 %
Na zimno	Citra	50 g	4 dni	13.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis

## Notatki

- 17.04 - o 6.30 dodano gęstwę, ruszyło po 24h

18 kwi 2020, 14:47