

## APA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **33**
- SRM **4.5**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale   | 5 kg (90.9%)  | 79 %       | 6   |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 0.5 kg (9.1%) | 82 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka    | 15 g  | 60 min | 8.8 %      |
| Gotowanie | Marynka    | 15 g  | 30 min | 8.8 %      |
| Gotowanie | Citra      | 25 g  | 5 min  | 13.5 %     |
| Gotowanie | Lemon drop | 25 g  | 5 min  | 4.6 %      |
| Whirlpool | Citra      | 25 g  | 0 min  | 13.5 %     |
| Whirlpool | Lemon drop | 25 g  | 0 min  | 4.6 %      |
| Na zimno  | Lemon drop | 50 g  | 7 dni  | 4.6 %      |

### Drożdże

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