

# APA

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **86**
- SRM **5**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.7 L** wody do zacierania do **70.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **10.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2.4 kg (42.3%)	81 %	6
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.4 kg (42.3%)	80 %	5
Ziarno	Simpsons - Golden Naked Oats	0.5 kg (8.8%)	73 %	20
Ziarno	Płatki owsiane	0.18 kg (3.2%)	85 %	3
Ziarno	Barley, Flaked	0.2 kg (3.5%)	70 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum PL	20 g	60 min	12.9 %
Whirlpool	Simcoe	60 g	20 min	12.6 %
Whirlpool	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	20 min	16.5 %
Whirlpool	Chinook	40 g	20 min	11.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
LalBrew Voss Kveik Ale Yeast	Ale	Płynne	20 ml	Lallemand