

# Apa

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **42**
- SRM **4.8**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.6 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **80 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.5 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **17.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2.34 kg (38.1%)	80 %	7
Ziarno	Pszeniczny	0.64 kg (10.4%)	85 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.37 kg (6%)	61 %	5
Ziarno	Carahell	0.52 kg (8.5%)	77 %	26
Ziarno	Pilzneński	0.9 kg (14.7%)	81 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.87 kg (14.2%)	80 %	2
Ziarno	Wheat, Flaked	0.5 kg (8.1%)	77 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	20 g	60 min	9 %
Aromat (koniec gotowania)	Falconer's flight	50 g	5 min	10.3 %
Whirlpool	Simcoe	50 g	20 min	14.5 %

## Drożdże

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

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc	5 g	Gotowanie	8 min