

## APA

- Gęstość **11.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **35**
- SRM **5.7**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **45 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **49.5 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **58.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35 L**
- Całkowita objętość zacieru **45 L**

### Kroki

- Temp **50 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **75 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **35 L** wody do zacierania do **54.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **33.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **58.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	8 kg (80%)	80.5 %	2
Ziarno	Vienna Malt	1 kg (10%)	78 %	9
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.5 kg (5%)	74 %	2
Ziarno	Fawcett - Pale crystal	0.5 kg (5%)	70 %	85

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	25 g	60 min	12 %
Gotowanie	Citra	25 g	30 min	12 %
Gotowanie	Citra	50 g	5 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	50 g	0 min	9.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP001 - California Ale Yeast	Ale	Płynne	400 ml	White Labs