

## APA

---

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **41**
- SRM **4.9**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **23 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.3 L**

### Kroki

- Temp **69 C**, Czas **80 min**
- Temp **79 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.2 L** wody do zacierania do **75.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **79C**
- Wyszadzaj używając **6.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (81.9%)	80 %	5
Ziarno	Biscuit Malt	0.078 kg (2.6%)	79 %	45
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.155 kg (5.1%)	85 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.32 kg (10.5%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	15 g	45 min	11.1 %
Whirlpool	Cascade	30 g	20 min	6.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	80 ml	Fermentis