

# APA

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **18**
- SRM **10.8**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **2 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **72C**
- Wyladuj używając **18.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (92.6%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (3.7%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.2 kg (3.7%)	70 %	299

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Green Bullet	10 g	60 min	11 %
Gotowanie	Summer	10 g	20 min	6.4 %
Gotowanie	Summer	10 g	10 min	6.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Green Bullet	10 g	0 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Summer	10 g	0 min	6.4 %
Na zimno	Summer	70 g	4 dni	6.4 %
Na zimno	Green Bullet	30 g	4 dni	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis