

## APA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **24**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **71 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **71C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński                 | 2.3 kg (76.7%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Pszeniczny                 | 0.4 kg (13.3%) | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.3 kg (10%)   | 79 %       | 16  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga             | 10 g  | 60 min | 11 %       |
| Gotowanie | Falconer's Flight | 25 g  | 1 min  | 10.5 %     |
| Na zimno  | Centennial        | 25 g  | 8 dni  | 10.5 %     |
| Na zimno  | Centennial        | 25 g  | 4 dni  | 10.5 %     |
| Na zimno  | Falconer's Flight | 25 g  | 4 dni  | 10.5 %     |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 6 g   | Fermentis    |