

## APA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **44**
- SRM **9.4**
- 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 **4.54 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34 L**
- Całkowita objętość zacieru **41.5 L**

### Kroki

- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **34 L** wody do zacierania do **77.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **2.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	soufflet pale ale	3 kg (40%)	80 %	7
Ziarno	Carahell	2.5 kg (33.3%)	77 %	25
Ziarno	weyermann-Monachijski typ I	2 kg (26.7%)	80 %	14

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	100 g	20 min	8.6 %
Whirlpool	citra	50 g	0 min	13.2 %
Whirlpool	xo0932	100 g	0 min	4.8 %

### Drożdże

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