

# APA

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **34**
- SRM **6.7**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **15 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.3 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **11.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3 kg (80%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (13.3%)	79 %	16
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 30L	0.25 kg (6.7%)	75 %	59

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	15 g	60 min	12 %
Gotowanie	Cascade	10 g	15 min	6 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	5 min	10 %
Na zimno	Citra	15 g	3 dni	12 %

## Drożdże

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

## Notatki

- \*\*Pożywka dla drożdży - 2 g (opcjonalnie)

Parametry piwa:

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

- Styl: American Pale Ale
- Wielkość warki: 15 L
- Ekstrakt początkowy (OG): ~12,5°P (1.050 SG)
- Ekstrakt końcowy (FG): ~3,0°P (1.012 SG)
- Alkohol (ABV): ~5,0%
- Goryczka (IBU): ~35
- Kolor (SRM): ~8

#### Gotowe piwo

- Czas warzenia: ~5 godzin
  - Fermentacja: 10-14 dni
  - Leżakowanie w butelkach: minimum 2 tygodnie
  - Gotowe do picia: ~4 tygodnie od warzenia
  - Charakterystyka: Aromatyczne, lekko żywiczne i cytrusowe piwo z umiarkowaną goryczką.
- 2 lut 2025, 11:32