

# APA

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **62**
- SRM **11.8**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **5 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

## Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (36.4%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (18.2%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (9.1%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (36.4%)	80 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	60 min	12.07 %
Gotowanie	Chinook	20 g	15 min	12.07 %
Gotowanie	Cascade	10 g	15 min	6.8 %
Gotowanie	Pacific Jade	10 g	15 min	12.4 %
Gotowanie	Cascade	10 g	5 min	6.8 %
Gotowanie	Pacific Jade	10 g	5 min	12.4 %
Gotowanie	Ahtanum	10 g	5 min	3.4 %
Gotowanie	Cascade	10 g	0 min	6.8 %
Gotowanie	Ahtanum	20 g	0 min	3.4 %

Gotowanie	Pacific Jade	10 g	0 min	12.4 %
Na zimno	Pacific Jade	20 g	5 dni	12.4 %
Na zimno	Ahtanum	20 g	5 dni	3.4 %
Na zimno	Cascade	20 g	5 dni	6.8 %

## **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis