

# APA

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **66**
- SRM **5.3**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.9 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.2 L** wody do zacierania do **70C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **4.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann Pilzneński Premium	2.2 kg (81.5%)	80 %	2
Ziarno	Strzegom pszeniczny	0.15 kg (5.6%)	81 %	6
Ziarno	Fawcett Golden Promise Pale Ale	0.15 kg (5.6%)	80 %	7
Ziarno	Fawcett Pale Caramalt	0.1 kg (3.7%)	70 %	15
Ziarno	BESTMALZ - Best Melanoidin	0.1 kg (3.7%)	75 %	70

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	45 min	12.4 %
Gotowanie	Citra	20 g	15 min	12.4 %
Gotowanie	Citra	30 g	5 min	12.4 %
Na zimno	Belma	50 g	7 dni	12.8 %
Na zimno	Citra	50 g	7 dni	12.4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis
--------------	-----	--------	--------	-----------