

## APA 65

---

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **61**
- SRM **3.7**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **30 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **33 L**

### Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27 L** wody do zacierania do **74.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Wystadzaj używając **13.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość       | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|-------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 6 kg (100%) | 80 %       | 5   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa                  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 50 g  | 60 min | 10.7 %     |
| Gotowanie | Citra                  | 20 g  | 20 min | 13.7 %     |
| Gotowanie | Citra                  | 20 g  | 5 min  | 13.7 %     |

### Drożdże

| Nazwa                      | Typ | Forma  | Ilość | Laboratorium |
|----------------------------|-----|--------|-------|--------------|
| WLP518 - Opshaug Kveik Ale | Ale | Gęstwa | 50 ml | White Labs   |