

## APA 66

---

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **58**
- SRM **4.1**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **60 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **68.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **70 L**
- Całkowita objętość zacieru **84 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **70 L** wody do zacierania do **73.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Wystadź używając **12.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **68.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 14 kg (100%) | 80 %       | 5   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa       | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum      | 100 g | 60 min | 12.7 %     |
| Gotowanie | amora preta | 50 g  | 15 min | 11.1 %     |
| Gotowanie | amora preta | 50 g  | 0 min  | 11.1 %     |
| Na zimno  | amora preta | 50 g  | 3 dni  | 11.1 %     |

### Notatki

- Warka podzielona na pół. Do drugiej motueka 50g  
7 mar 2023, 13:57