

## APA

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **85**
- SRM **5**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.2 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.6 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 66C**
- Przetrzyj zacier **0 min w 78C**
- Wyladuj używając **11.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	1 kg (27.8%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	1 kg (27.8%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	1 kg (27.8%)	85 %	5
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.2 kg (5.6%)	70 %	49
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (11.1%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	sabro	25 g	60 min	15 %
Gotowanie	sabro	15 g	30 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	sabro	10 g	10 min	15 %
Na zimno	Amarillo	50 g	5 dni	9.5 %
Na zimno	Mosaic	50 g	5 dni	10 %

### Drożdże

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis