

## APA 76/77

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **34**
- SRM **3.4**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **48 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **55.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **68.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **60 L**
- Całkowita objętość zacieru **72 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **60 L** wody do zacierania do **73.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Wystadzaj używając **20.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **68.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	9 kg (75%)	80 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	3 kg (25%)	80 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	amora preta	35 g	30 min	11.1 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	35 g	30 min	10.7 %
Whirlpool	Motueka	100 g	30 min	7 %

### Drożdże

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

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	mango	2550 g	Fermentacja cicha	7 dni

### Notatki

- do 76 zupa chmielowa  
do 77 mango  
do 76/77 chmiel na zimno (motueka po 50g)

16 maj 2023, 12:51