

# APA Amarillo

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **62**
- SRM **3.3**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.8 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.8 L** wody do zacierania do **75.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Wystadzaj używając **14.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (80.8%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.55 kg (11.1%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (8.1%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	15 g	60 min	13 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	30 min	9.5 %
Gotowanie	Cashmere	15 g	30 min	9 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	30 g	10 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cashmere	30 g	10 min	9 %
Whirlpool	Chinook	15 g	0 min	13 %
Whirlpool	Amarillo	15 g	0 min	9.5 %
Na zimno	Amarillo	30 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Cashmere	30 g	3 dni	9 %
Whirlpool	Cashmere	15 g	0 min	9 %

## Drożdże

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Safale US-04	Ale	Suche	11 g	Fermentis