

# Apa amarillo azacca

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **33**
- SRM **4.8**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.8 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **55 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.4 L** wody do zacierania do **67.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **55 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6.45 kg (87.6%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.4%)	60 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.25 kg (3.4%)	85 %	4
Ziarno	Carahell	0.26 kg (3.5%)	77 %	26

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Azacca	30 g	60 min	14 %
Gotowanie	Amarillo	50 g	0 min	9.5 %
Na zimno	Amarillo	50 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Azacca	30 g	3 dni	14 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Kveik SKARE	Lager	Gęstwa	100 ml	2 łyżki stolowe