

## apa amore preta

---

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **22**
- SRM **4.2**
- 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 **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.6 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.1 L** wody do zacierania do **69.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **8.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (90.9%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (9.1%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	amore preta1	15 g	60 min	9 %
Aromat (koniec gotowania)	amore preta	25 g	10 min	9 %
Whirlpool	amore preta	50 g	0 min	9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
hornindal kveik	Ale	Gęstwa	100 ml	white labs