

## APA Aromoatic

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **19**
- SRM **5.1**
- 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 **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.4 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.3 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Wystadzaj używając **19.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.6 kg (42.6%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1.5 kg (24.6%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (16.4%)	79 %	25
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (16.4%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	30 g	15 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	20 g	7 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	5 min	7.1 %
Whirlpool	Kohatu	100 g	0 min	6.6 %
Whirlpool	Mosaic	50 g	0 min	12.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis