

# APA AZACA

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **10**
- SRM **4**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **21.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (63.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (15.9%)	81 %	6
Ziarno	Castle Pale Ale	0.5 kg (7.9%)	80 %	8
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (6.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.3%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Azacca	10 g	10 min	14 %
Gotowanie	Cascade	10 g	10 min	7 %
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Azacca	10 g	0 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	0 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	0 min	12 %
Na zimno	Cascade	30 g	14 dni	7 %
Na zimno	Azacca	30 g	7 dni	14 %

Na zimno	Cascade	50 g	7 dni	7 %
Na zimno	Citra	30 g	7 dni	12 %
Na zimno	Azacca	25 g	3 dni	14 %
Na zimno	Cascade	50 g	3 dni	7 %
Na zimno	Citra	25 g	3 dni	12 %

### **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis