

## APA bez ameryki 36'05

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **24**
- SRM **6.4**
- Styl **American Amber Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **15.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pils	3.5 kg (70%)	80.5 %	4
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.6 kg (12%)	70 %	49
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (6%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.6 kg (12%)	79 %	16

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	45 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	15 min	4 %
Whirlpool	Sybilla	20 g	0 min	3.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	25 g	0 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa U.S. WestCoast	Ale	Suche	10 g	---