

# APA Centennial

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **34**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.5 kg (91.7%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (8.3%)	83 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	5 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Citra	5 g	60 min	12 %
Gotowanie	Centennial	10 g	20 min	10.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	20 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	20 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	10 g	2 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	2 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	2 min	13.2 %
Na zimno	Centennial	25 g	3 dni	10.5 %
Na zimno	Citra	25 g	3 dni	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	12.65 g	fermentis

### Notatki

- Bardzo dobre :) Grapefriotowe  
15 mar 2020, 20:58