

# APA Centennial Amarillo

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **44**
- SRM **7.3**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wysładzaj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.5 kg (91.7%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (4.2%)	78 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (4.2%)	75 %	150

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	19 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	10 min	9.5 %
Gotowanie	Centennial	20 g	10 min	10.5 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	5 min	9.5 %
Gotowanie	Centennial	20 g	5 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo Hop Stand 15m	30 g	0 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial Hop Stand 15m	30 g	0 min	10.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

us 05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
-------	-----	-------	--------	-----------