

# APA český chmel

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **41**
- SRM **12.9**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **31 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **80 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **80C**
- Wyladuj używając **17.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Carahell	4 kg (51.6%)	77 %	26
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	2 kg (25.8%)	80 %	6
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1 kg (12.9%)	61 %	5
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.75 kg (9.7%)	73 %	120

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	60 g	50 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	60 g	50 min	4.5 %
Na zimno	Saaz (Czech Republic)	90 g	5 dni	4.5 %

## Drożdże

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