

# 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    |