

## APA dla świeżaków

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **56**
- SRM **6.6**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **17.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (90.9%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.25 kg (4.5%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.25 kg (4.5%)	75 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	25 g	60 min	11.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	25 g	35 min	11.4 %
Whirlpool	Simcoe	35 g	15 min	11.4 %
Na zimno	Simcoe	40 g	0 dni	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis	Ale	Suche	11.5 g	fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	irlandzki mech	5 g	Gotowanie	5 min

## Notatki

- dłuższe chmielenie przez problemy z chłodnicą.  
120g cukru do refermentacji (17l), nagazowanie poprawne.

Z 2 litrów odpadków zrobione 4 listy imbirowego(470g soku, 100g ksylitolu)  
*13 paź 2016, 12:12*