

# APA Hop Cat

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **29**
- SRM **4.5**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **44 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **52.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **40 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **32.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **52.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	8 kg (71.4%)	79 %	6
Ziarno	Weyermann - Carapils	2 kg (17.9%)	78 %	4
Dodatek	Płatki owsiane	1.2 kg (10.7%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	30 g	45 min	13.2 %
Gotowanie	Cascade	30 g	20 min	6 %
Gotowanie	Cascade	20 g	10 min	6 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	10 min	9.5 %
Na zimno	Simcoe	20 g	6 dni	13.2 %
Na zimno	Cascade	20 g	6 dni	6 %
Na zimno	Amarillo	30 g	6 dni	9.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	22 g	Mangrove Jack's