

## APA II Warka nr.11

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **54**
- SRM **8.7**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **15.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.5 kg (72.9%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (20.8%)	79 %	10
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.15 kg (3.1%)	82 %	5
Ziarno	Słód Crystal Castlemalting	0.15 kg (3.1%)	78 %	150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Azacca	25 g	30 min	14 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	20 min	10 %
Gotowanie	Azacca	10 g	10 min	14 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	5 min	10 %
Gotowanie	Azacca	10 g	5 min	14 %
Whirlpool	Azacca	25 g	0 min	14 %
Whirlpool	Mosaic	25 g	0 min	10 %
Na zimno	Centennial	50 g	10 dni	10.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	15 ml	Fermentum Mobile