

## APA na 2020

---

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **43**
- SRM **4.5**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.6 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **22.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	7 kg (91.4%)	79 %	6
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.66 kg (8.6%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nugget	50 g	30 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Pilot	50 g	1 min	7.5 %
Na zimno	Pilot	50 g	7 dni	7.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Buldog ALe B-4	Ale	Suche	10 g	Buldog