

# APA\_na\_DIECIE

- Gęstość **8.3 BLG**
- ABV **3.2 %**
- IBU **29**
- SRM **4.1**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.9 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.9 L**

## Kroki

- Temp **72 C**, Czas **80 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.2 L** wody do zacierania do **80.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **22.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (53.8%)	80 %	5
Ziarno	Żytni	1 kg (26.9%)	81 %	8
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.4 kg (10.8%)	75 %	30
Ziarno	Płatki owsiane	0.32 kg (8.6%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Citra	6 g	70 min	13.7 %
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	13.7 %
Gotowanie	Citra	10 g	5 min	13.7 %
Whirlpool	Citra	24 g	15 min	13.7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11.5 g	Saffale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirlfloc	2 g	Gotowanie	10 min