

## APA na polskich chmielach

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **41**
- SRM **12.3**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **80 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **80C**
- Wyszładzaj używając **18 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 5 kg (66.7%)  | 79 %       | 22  |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny         | 1 kg (13.3%)  | 81 %       | 6   |
| Ziarno | Słód owsiany Fawcett        | 1 kg (13.3%)  | 61 %       | 5   |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150         | 0.5 kg (6.7%) | 75 %       | 150 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka           | 50 g  | 50 min | 6.7 %      |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 50 g  | 50 min | 4 %        |
| Na zimno  | Lublin (Lubelski) | 100 g | 5 dni  | 4 %        |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 10 g  | Fermentis    |