

## APA neum Warka #6

- Gęstość **9.3 BLG**
- ABV **3.6 %**
- IBU **95**
- SRM **3.2**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.75 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **19 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **30 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **74.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **73C**
- Wyszadzaj używając **18.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	PALE ALE/PILS 4,5EBC BYDGOSZCZ	4 kg (100%)	80 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum goryczka PL	15 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Marynka 10% goryczka PL	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	lunga 12.5% goryczka PL	30 g	30 min	12.5 %
Gotowanie	Magnum goryczka PL	15 g	30 min	13.5 %
Gotowanie	Hallertauer Tradition 5% niemcy	30 g	30 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertauer Tradition 5% niemcy	20 g	10 min	5 %
Na zimno	Hallertauer Tradition 5% niemcy	25 g	7 dni	5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale S-33	Ale	Suche	11.5 g	fermentis
-------------	-----	-------	--------	-----------