# APA no name

---

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **36**
- SRM **15.1**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **28.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.1 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.5 L** wody do zacierania do **75.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **68C**
- Wysładzaj używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.3 L** brzeczki

## Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---|---|---|---|---|
| Ziarno | Simpsons - Golden Promise | 2 kg *(35.7%)* | 81 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 1 kg *(17.9%)* | 79 % | 10 |
| Ziarno | Żytni | 0.5 kg *(8.9%)* | 85 % | 6 |
| Ziarno | Viking Wheat Malt | 0.7 kg *(12.5%)* | 83 % | 5 |
| Ziarno | Fawcett Crystal Rye | 1 kg *(17.9%)* | 72 % | 200 |
| Ziarno | Fawcett pale caramalt | 0.1 kg *(1.8%)* | 72 % | 15 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.3 kg *(5.4%)* | 60 % | 3 |

## Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---|---|---|---|---|
| Gotowanie | Magnat | 5 g | 60 min | 13.6 % |
| Gotowanie | Sabro | 5 g | 60 min | 15 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Sabro | 10 g | 15 min | 15 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Strata | 10 g | 15 min | 15.3 % |
| Na zimno | Sabro | 15 g | 5 dni | 15 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Strata | 10 g | 2 min | 15.3 % |

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Whirlpool | Strata | 15 g | 15 min | 15.3 % |
| Na zimno | Strata | 15 g | 5 dni | 15.3 % |

## Drożdze

| **Nazwa** | **Typ** | **Forma** | **Ilość** | **Laboratorium** |
|---|---|---|---|---|
| No name lager | Ale | Gęstwa | 100 ml | --- |