

## APA OYL-057

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **37**
- SRM **7.7**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

### Kroki

- Temp **66.7 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66.7C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **8.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpson extra pale ale	4 kg (80.8%)	80 %	4
Ziarno	Wheat, Flaked	0.45 kg (9.1%)	77 %	4
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.25 kg (5.1%)	75 %	59
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (5.1%)	75 %	150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	10 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	15 min	10 %
Whirlpool	Mosaic	30 g	15 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
oyl 057 hothead	Ale	Płynne	100 ml	omega