

## APA Pinta

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **30**
- SRM **9.2**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.6 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.5 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                     | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 4 kg (77.7%)   | 85 %       | 7   |
| Ziarno | diastatyczny              | 0.5 kg (9.7%)  | 80 %       | 3   |
| Ziarno | Weyermann - Caraamber     | 0.5 kg (9.7%)  | 75 %       | 65  |
| Ziarno | zakwaszający              | 0.15 kg (2.9%) | --- %      | 4   |

### Chmiele

| Użyto do         | Nazwa                  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Brzezka przednia | Columbus/Tomahawk/Zeus | 15 g  | 90 min | 14 %       |
| Gotowanie        | Chinook                | 20 g  | 5 min  | 12.8 %     |
| Whirlpool        | Simcoe                 | 30 g  | 60 min | 13.2 %     |
| Whirlpool        | Chinook                | 30 g  | 60 min | 12.8 %     |
| Na zimno         | Simcoe                 | 20 g  | 7 dni  | 13.2 %     |
| Na zimno         | Ahtanum                | 50 g  | 7 dni  | 3.4 %      |

### Drożdże

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

|       |     |       |      |     |
|-------|-----|-------|------|-----|
| us-05 | Ale | Suche | 11 g | --- |
|-------|-----|-------|------|-----|

### **Dodatki**

| <b>Typ</b>      | <b>Nazwa</b> | <b>Ilość</b> | <b>Użyto do</b> | <b>Czas</b> |
|-----------------|--------------|--------------|-----------------|-------------|
| Czynnik do wody | Gips         | 5 g          | Zacieranie      | 60 min      |