

## APA SH Cashmere

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **34**
- SRM **3.4**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12.5 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.5 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.9 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **9.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński         | 2 kg (78.4%)   | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Pszeniczny                  | 0.5 kg (19.6%) | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Weyermann - Acidulated Malt | 0.05 kg (2%)   | 80 %       | 6   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Cashmere | 10 g  | 60 min | 8.8 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Cashmere | 20 g  | 15 min | 8.8 %      |
| Na zimno                  | Cashmere | 20 g  | 0 dni  | 8.8 %      |

### Drożdże

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

### Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

|                 |                 |     |              |        |
|-----------------|-----------------|-----|--------------|--------|
| Czynnik do wody | gips piwowarski | 2 g | Gotowanie    | 60 min |
| Inne            | Witamina C      | 2 g | Butelkowanie | ---    |