

## APA test #1

---

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **49**
- SRM **6.7**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **12.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (88.9%)	79 %	6
Ziarno	Monachijski	0.4 kg (8.9%)	80 %	16
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.1 kg (2.2%)	70 %	160

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nugget	15 g	60 min	15 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	5 min	10 %
Gotowanie	Citra	15 g	5 min	13.7 %
Gotowanie	Centennial	15 g	5 min	10.5 %
Whirlpool	Mosaic	5 g	20 min	10 %
Whirlpool	Citra	5 g	20 min	13.7 %
Whirlpool	Centennial	5 g	20 min	10.5 %
Na zimno	Mosaic	20 g	3 dni	10 %
Na zimno	Citra	20 g	3 dni	13.7 %
Na zimno	Centennial	20 g	3 dni	10.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	---