

## APA - test Summita

---

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **32**
- SRM **3.8**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.4 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **19.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (68.2%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.4 kg (31.8%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz	7 g	60 min	2.9 %
Gotowanie	Lomik	10 g	60 min	4 %
Gotowanie	Citra	10 g	15 min	13.5 %
Gotowanie	Summit	10 g	15 min	16.2 %
Gotowanie	Ahtanum	8 g	15 min	3.9 %
Gotowanie	Citra	10 g	5 min	13.5 %
Gotowanie	Summit	10 g	5 min	16.2 %
Gotowanie	Ahtanum	8 g	5 min	3.9 %
Whirlpool	Summit	5 g	25 min	16.2 %
Whirlpool	cascade	10 g	25 min	6.7 %
Na zimno	Summit	8 g	3 dni	16.2 %
Na zimno	Cascade	8 g	3 dni	6.8 %
Na zimno	Citra	8 g	3 dni	13.5 %

### Drożdże

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