

# APA The Dealer

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **29**
- SRM **4**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (77.6%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.9 kg (15.5%)	60 %	3
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.4 kg (6.9%)	79 %	16

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ekuanot	10 g	60 min	14 %
Whirlpool	Amarillo	30 g	20 min	9.5 %
Whirlpool	Citra	30 g	20 min	12 %
Na zimno	Citra	15 g	4 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	30 g	4 dni	9.5 %
Na zimno	Ekuanot	40 g	4 dni	14 %

## Drożdże

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

## Notatki

- Zacieranie 68 stopni  
Temperatura 18 stopni  
Brzezka przed gotowaniem około 10,5 plato. Odfermentowanie do ok 3,5 plato.  
Okolo 26L brzezki. Okolo 29L przed gotowaniem. Gotowanie 60min.  
5 maj 2022, 17:04