

## APA - The Dealer

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **27**
- SRM **5.7**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **16.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.25 kg (71.4%)	85 %	7
Dodatek	Płatki owsiane	0.55 kg (12.1%)	85 %	3
Ziarno	Caramunich® typ I	0.25 kg (5.5%)	73 %	80
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.5 kg (11%)	80 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	CTZ	10 g	60 min	15.8 %
Gotowanie	Citra	5 g	60 min	14.2 %
Gotowanie	Cascade	5 g	60 min	5.6 %
Whirlpool	Cascade	20 g	1 min	5.6 %
Whirlpool	Citra	20 g	1 min	14.2 %
Na zimno	Equanot	35 g	3 dni	16.1 %
Na zimno	Cascade	20 g	3 dni	5.6 %
Na zimno	Citra	10 g	3 dni	14.2 %

### Drożdże

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

US-05	Ale	Suche	11.5 g	---
-------	-----	-------	--------	-----