

## APA Ur

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **38**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **33 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **36.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **41.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **40 L**
- Całkowita objętość zacieru **50 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **40 L** wody do zacierania do **70.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **11.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **41.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7 kg (70%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	3 kg (30%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Rody Hodowlane	30 g	60 min	9.3 %
Gotowanie	Rody Hodowlane	50 g	30 min	9.3 %
Gotowanie	Jakieś (z lodówki)	10 g	0 min	9.3 %
Na zimno	Citra	30 g	1 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	30 g	1 dni	10 %
Na zimno	Amarillo	30 g	1 dni	9.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

### Notatki

- 30g jakiegoś chmielu z lodówki (bez nazwy), prawdopodobnie amerykański - dodane do rodów 20g (total 50g na 30 min)

10g na 0min jakiegoś chmielu - jak wyżej  
11 maj 2024, 19:48