

## Apa vol.2.1.1

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **43**
- SRM **3.8**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **32.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **43.1 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **32.6 L** wody do zacierania do **74.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **28.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **50.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	10.5 kg (100%)	81 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	50 g	30 min	13 %
Gotowanie	Centennial	50 g	15 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	50 g	15 min	3.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	50 g	5 min	3.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	50 g	5 min	5.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	100 g	0 min	5.4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Safale
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale