

## APA wędzona wiśnia

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **37**
- SRM **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 **75 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.7 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.1 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (32.6%)	80 %	5
Ziarno	Viking Malt Wędzony Czereśnią	2 kg (43.5%)	82 %	10
Ziarno	Weyermann - Grodziski	1 kg (21.7%)	80 %	4
Ziarno	Special B Malt	0.1 kg (2.2%)	65.2 %	315

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	15 g	60 min	13 %
Gotowanie	Sybilla	15 g	60 min	3.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	15 g	10 min	6 %

### Drożdże

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