

## APA z browaru Kapsel

- Gęstość **15 BLG**
- ABV ---
- IBU **120**
- SRM **7**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wyladuj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (83.3%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1 kg (16.7%)	15 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	20 g	60 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	40 g	7 min	13.1 %
Na zimno	Equinox	30 g	---	13.1 %
Gotowanie	Cascade	60 g	45 min	6.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	0 min	6.9 %
Na zimno	Cascade	10 g	---	6.9 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	30 min	11.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	40 g	5 min	11.7 %
Na zimno	Mosaic	20 g	---	11.7 %

### Drożdże

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Safeale US-05	Ale	Suche	11.5 g	---