

# APA z mięta, melonem i ogórkiem

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **24**
- SRM **4.5**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.8 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.5 L** wody do zacierania do **74.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale ale IREKS	2 kg (87%)	80 %	6
Ziarno	Monachijski IREKS	0.15 kg (6.5%)	80 %	20
Ziarno	Pszeniczny IREKS	0.15 kg (6.5%)	80 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equanot	3.5 g	60 min	12.1 %
Gotowanie	Equanot	4 g	35 min	12.1 %
Gotowanie	Simcoe	5 g	10 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	2.5 g	5 min	13.2 %
Na zimno	Mosaic	15 g	7 dni	10 %

## Drożdże

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

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Ziolo	Mięta	12.5 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Melon	1000 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	Ogórek zielony	500 g	Fermentacja cicha	7 dni