

## APA z płatkami

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **33**
- SRM **4**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.6 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.2 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **12.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (58.8%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (29.4%)	81 %	6
Ziarno	płatki jęczmienne	0.4 kg (11.8%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	60 min	11 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	30 min	11.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	10 g	5 min	10 %
Whirlpool	Chinook	20 g	0 min	13 %
Whirlpool	Simcoe	20 g	0 min	13.2 %
Whirlpool	Centennial	20 g	0 min	10.5 %
Na zimno	Simcoe	30 g	2 dni	13.2 %
Na zimno	Citra	30 g	2 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	30 g	2 dni	9.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
--------------	-----	-------	--------	-----------