

# APA z Pszenicą

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **42**
- SRM **4.1**
- 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 **14.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.5 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.6 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość           | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale   | 4.08 kg (83.6%) | 79 %       | 5   |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 0.8 kg (16.4%)  | 81 %       | 5   |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Chinook  | 10 g  | 50 min | 12.8 %     |
| Gotowanie                 | Chinook  | 10 g  | 25 min | 12.8 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo | 10 g  | 18 min | 8.8 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Equinox  | 10 g  | 13 min | 13.4 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra    | 10 g  | 8 min  | 13.5 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | MIX      | 15 g  | 2 min  | 12.1 %     |

## Drożdże

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