

# APA z Puree Jagodowym

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **33**
- SRM **4.9**
- 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 **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.5 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min w 68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min w 72C**
- Wysładzaj używając **8.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (36.4%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	1 kg (18.2%)	82 %	4
Ziarno	Viking Vienna Malt	0.5 kg (9.1%)	79 %	7
Ziarno	BESTMALZ - Best Minich	0.5 kg (9.1%)	80.5 %	16
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	1.5 kg (27.3%)	82 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	25 g	60 min	12.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	25 g	1 min	8.5 %
Na zimno	Citra	20 g	3 dni	13.2 %

## Drożdże

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

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Puree Jagodowe	1000 g	Fermentacja burzliwa	3 dni