

## Apa zythos azacca

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **30**
- SRM **4.3**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **37.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.5 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **55 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26 L** wody do zacierania do **67.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **55 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **17.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **37.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (92.3%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.25 kg (3.8%)	85 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.25 kg (3.8%)	75 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	12.6 %
Gotowanie	Zythos	30 g	0 min	10.5 %
Na zimno	Zythos	30 g	3 dni	10.5 %
Na zimno	Azacca	50 g	3 dni	10.5 %
Gotowanie	Azacca	50 g	0 min	10.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us-05	Lager	Suche	11.5 g	---