

## APAcz

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **50**
- SRM **8.4**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.1 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.4 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **10.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                     | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 4.4 kg (93.6%) | 85 %       | 7   |
| Ziarno | Caraamber                 | 0.3 kg (6.4%)  | 75 %       | 59  |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Chinook | 10 g  | 50 min | 12.8 %     |
| Gotowanie                 | Mosaic  | 10 g  | 30 min | 12.4 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Chinook | 10 g  | 20 min | 12.8 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Chinook | 10 g  | 15 min | 12.8 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic  | 10 g  | 10 min | 12.4 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic  | 10 g  | 5 min  | 12.4 %     |

### Drożdże

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

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

### Notatki

- 19~20°C  
Start - 2.12.2016  
Ciach - ....11.12.2016  
Keg - 28.12.2016  
*7 gru 2016, 10:33*