

## APAcz #8

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **30**
- SRM **5.3**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.4 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **16.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale	4 kg (82.5%)	79 %	7
Ziarno	Viking Przeniczny	0.5 kg (10.3%)	81 %	5
Ziarno	Carahell	0.3 kg (6.2%)	77 %	26
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.05 kg (1%)	80 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mandarina Bavaria	30 g	60 min	9.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	0 min	12.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Falconer's Flight	30 g	0 min	11.3 %
Na zimno	Mandarina Bavaria	20 g	3 dni	9.1 %
Na zimno	Citra	20 g	3 dni	12.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM21 Odkrycie sezonu	Ale	Gęstwa	1000 ml	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirlfloc	0.5 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Skórka słodkiej pomarańczy	20 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Skórka cytryny	20 g	Gotowanie	5 min