

## APAnaczi (Denali Single Hop APA)

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **36**
- SRM **12.1**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 66C**
- Wystadzaj używając **18.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	6 kg (92.3%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (7.7%)	70 %	299

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Denali	10 g	60 min	14 %
Gotowanie	Denali	10 g	30 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Denali	10 g	20 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Denali	10 g	10 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Denali	10 g	5 min	14 %
Whirlpool	Denali	10 g	0 min	14 %
Na zimno	Denali	40 g	7 dni	14 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis