

# APkA

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **40**
- SRM **4.6**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                    | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt     | 4 kg (72.7%)  | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Pszeniczny               | 0.5 kg (9.1%) | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Karmelowy Jasny<br>30EBC | 0.2 kg (3.6%) | 75 %       | 30  |
| Ziarno | Płatki owsiane           | 0.5 kg (9.1%) | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Słód owsiany<br>Fawcett  | 0.3 kg (5.5%) | 61 %       | 5   |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa     | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------|-------|--------|------------|
| Aromat (koniec gotowania) | Citra     | 25 g  | 15 min | 12.5 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | El Dorado | 25 g  | 15 min | 11 %       |
| 30min 80°C                |           |       |        |            |
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo  | 25 g  | 15 min | 7.8 %      |
| 30min 80°C                |           |       |        |            |
| Na zimno                  | El Dorado | 55 g  | 2 dni  | 11 %       |
| Na zimno                  | Amarillo  | 50 g  | 2 dni  | 7.8 %      |

|          |       |      |       |        |
|----------|-------|------|-------|--------|
| Na zimno | Citra | 45 g | 2 dni | 12.5 % |
|----------|-------|------|-------|--------|

### **Drożdże**

| <b>Nazwa</b>                    | <b>Typ</b> | <b>Forma</b> | <b>Ilość</b> | <b>Laboratorium</b> |
|---------------------------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| WLP051 - California Ale V Yeast | Ale        | Płynne       | 200 ml       | White Labs          |

### **Dodatki**

| <b>Typ</b>      | <b>Nazwa</b>    | <b>Ilość</b> | <b>Użyto do</b> | <b>Czas</b> |
|-----------------|-----------------|--------------|-----------------|-------------|
| Klarowanie      | whirlfloc t     | 2.5 g        | Gotowanie       | 10 min      |
| Czynnik do wody | gips piwowarski | 2 g          | Zacieranie      | 0 min       |