

# APKA

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **34**
- SRM **4.9**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.6 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Vikin Malt	3.5 kg (83.3%)	--- %	6
Ziarno	Monachijski Jasny Viking Malt	0.5 kg (11.9%)	--- %	18
Ziarno	Karmelowy 30EBC Viking Malt	0.2 kg (4.8%)	--- %	35

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	60 min	11.7 %
Gotowanie	Citra	25 g	10 min	12.9 %
Whirlpool	Sabro	25 g	10 min	15.8 %
Na zimno	Citra	50 g	4 dni	12.9 %
Na zimno	Sabro	50 g	4 dni	15.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44	Ale	Suche	10 g	Fermentis Division of S.I.Lesaffre

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Sól Epsom - Siarczan MAgnezu	3 g	Gotowanie	70 min
Klarowanie	Whirlfloc	1.25 g	Gotowanie	15 min