

# Apka

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **33**
- SRM **4.9**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.3 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **17.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.8 kg (54.9%)	80 %	5
Ziarno	Żytni	0.6 kg (11.8%)	85 %	8
Ziarno	Pszeniczny	0.6 kg (11.8%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (15.7%)	85 %	3
Ziarno	cookie	0.3 kg (5.9%)	80 %	50

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	55 min	8.1 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	10 min	12.5 %
Gotowanie	Centennial	10 g	10 min	9.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	10 g	0 min	9.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	0 min	12.5 %
Aromat (koniec gotowania)	ekuanot	10 g	0 min	16.1 %
Na zimno	ekuanot	20 g	3 dni	16.1 %
Na zimno	Centennial	10 g	3 dni	10.5 %
Na zimno	columbus	20 g	3 dni	12.5 %

Na zimno	Mosaic	30 g	3 dni	11.5 %
----------	--------	------	-------	--------

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

## Notatki

- Wysładzenie 17 litrów.  
25 lis 2018, 17:57