

# APKA

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **19**
- SRM **4.4**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.2 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.4 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wyszładzaj używając **9.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2.2 kg (78.6%)	80 %	7
Ziarno	Oats, Flaked	0.3 kg (10.7%)	80 %	2
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.3 kg (10.7%)	74 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	southern cross	5 g	60 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Southern cross	10 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mandarina Bavaria	35 g	0 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	15 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	skórka z czerwonego grejfruta	20 g	Gotowanie	0 min

## Notatki

- wyłączyć palnik odczekać 5 minut i rozpocząć chłodzenie.  
Chmiel i skórki wyciągnąć po schłodzeniu brzezki  
*11 sty 2019, 15:09*