

# Apka z dupy

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **36**
- SRM **5.1**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **39 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **41 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **49.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **38 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **30.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **49.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	7.5 kg (78.9%)	80 %	7
Ziarno	Carahell	0.5 kg (5.3%)	77 %	26
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (15.8%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Citra	15 g	90 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	10 min	15 %
Whirlpool	Citra	20 g	30 min	12 %
Whirlpool	Citra	20 g	30 min	12 %
Whirlpool	Citra	80 g	3 min	12 %