

## APL PA 35'05

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **18**
- SRM **8.6**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.3 L**

### Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **68 C**, Czas **55 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.5 L** wody do zacierania do **61.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **55 min** w **68C**
- Wyszadzaj używając **19.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Mep©Pilsner	5 kg (87%)	80.5 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (8.7%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (3.5%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.05 kg (0.9%)	70 %	1000

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	30 min	8.8 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	15 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	30 g	0 min	4 %
Whirlpool	Amarillo	10 g	0 min	9.5 %
Na zimno	Amarillo	20 g	5 dni	9.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11 g	---