

## Awaryjna APA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **42**
- SRM **3.7**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.3 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **69.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Wystadzaj używając **16.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (88.9%)	85 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (11.1%)	75 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	19 g	60 min	14.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	23.75 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	30 g	5 min	11.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP001 - California Ale Yeast	Ale	Płynne	500 ml	Starter 1,3l

Starter kręcony od północy w środę do piątku późnego wieczora. Następnie wstawiony do lodówki na dobę. Dekantacja, do fermentora poszły tylko drożdże z niewielką ilością startera. Pewnie mniej niż 0,5l.

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc 0.5 tabletki	5 g	Gotowanie	5 min

Inne	Wyeast Nutrient	3.5 g	Gotowanie	10 min
------	-----------------	-------	-----------	--------