

## Babie lato APA

- Gęstość **11.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **44**
- SRM **5.4**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.4 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa              | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński         | 3.5 kg (79.5%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Karmel 30 | 0.5 kg (11.4%) | 75 %       | 30  |
| Ziarno | Oats, Flaked       | 0.4 kg (9.1%)  | 80 %       | 2   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga   | 20 g  | 60 min | 11 %       |
| Gotowanie | lunga   | 20 g  | 30 min | 11 %       |
| Whirlpool | Sybilla | 20 g  | 0 min  | 3.5 %      |
| Na zimno  | Sybilla | 50 g  | 4 dni  | 3.5 %      |
| Na zimno  | lunga   | 50 g  | 4 dni  | 11 %       |

### Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-05 | Ale | Suche | 10 g  | Safale       |

### Dodatki

| Typ             | Nazwa | Ilość | Użyto do   | Czas |
|-----------------|-------|-------|------------|------|
| Czynnik do wody | Gips  | 10 g  | Zacieranie | ---  |