

## Biała APA

- Gęstość **12.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **43**
- SRM **5.2**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **69 C**, Czas **25 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.2 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **69C**
- Wyladuj używając **13.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.2 kg (61.5%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom pszeniczny	1 kg (19.2%)	81 %	6
Ziarno	Wheat, Flaked	1 kg (19.2%)	77 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvín	20 g	60 min	11.2 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	80 g	5 min	11.2 %
Na zimno	Nelson Sauvín	50 g	7 dni	11.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-05	Ale	Suche	20 g	Safale

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	Biała herbata	80 g	Gotowanie	3 min
Zioło	Biała herbata	60 g	Fermentacja burzliwa	7 dni

Ziolo	Biala herbata	60 g	Fermentacja cicha	7 dni
Klarowanie	Mech irlandzki	10 g	Gotowanie	10 min