

# CanAPA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **42**
- SRM **9.6**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **18.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3 kg (65.2%)   | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński  | 0.5 kg (10.9%) | 80 %       | 4   |
| Cukier | cukier               | 1 kg (21.7%)   | 80 %       | --- |
| Ziarno | Chocolate Malt (UK)  | 0.1 kg (2.2%)  | 73 %       | 887 |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa          | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|----------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Zagrava UA     | 20 g  | 60 min | 8 %        |
| Gotowanie | Zagrava UA     | 20 g  | 20 min | 8 %        |
| Gotowanie | Nacionalniy UA | 10 g  | 60 min | 8 %        |
| Gotowanie | Nacionalnyi UA | 10 g  | 20 min | 8 %        |
| Na zimno  | Zagrava UA     | 10 g  | 7 dni  | 8 %        |
| Na zimno  | Nacionalniy UA | 20 g  | 7 dni  | 8 %        |

## Drożdże

| Nazwa                | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium     |
|----------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM52 Amerykański Sen | Ale | Gęstwa | 100 ml | Fermentum Mobile |

## Dodatki

| Typ             | Nazwa          | Ilość | Użyto do             | Czas  |
|-----------------|----------------|-------|----------------------|-------|
| Dodatek smakowy | zest z cytryny | 10 g  | Fermentacja burzliwa | 7 dni |