

# Dark Apa Long Weekend

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **65**
- SRM **66.1**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **56 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **61.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **67.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **46.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **60.3 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**
- Temp **100 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **46.9 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **100C**
- Wystadzaj używając **34.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **67.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6.5 kg (48.5%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann pszeniczny ciemny	1.5 kg (11.2%)	80 %	18
Ziarno	Carafa III	1.5 kg (11.2%)	70 %	1034
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	1.1 kg (8.2%)	68 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	1.2 kg (9%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	1.6 kg (11.9%)	68 %	1200

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	150 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	60 g	15 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Trident	100 g	0 min	13.2 %
Na zimno	Trident	300 g	5 dni	13.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Espe Kveik OYL-090	Ale	Płynne	150 ml	Omega
Lallemand - LalBrew Voss Kveik	Ale	Suche	11 g	Lallemand