

# Extremely Aromatic Continuously Hopped APA

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **45**
- SRM **12.2**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **75 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **14.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.9 kg (81.1%)	--- %	6
Ziarno	Strzegom pszeniczny	0.4 kg (8.3%)	--- %	6
Ziarno	Karmelowy Ciemny Special B (Belgia)	0.2 kg (4.2%)	--- %	350
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.311 kg (6.5%)	--- %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	1 g	45 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	1 g	44 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	1 g	43 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	1 g	42 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	1 g	41 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	1 g	40 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	1 g	39 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	1 g	38 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	1 g	37 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	1 g	36 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	1 g	35 min	13.2 %

Gotowanie	Simcoe	1 g	34 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	1 g	33 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	1 g	32 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	1 g	31 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	1 g	30 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	1 g	29 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	1 g	28 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	1 g	27 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	1 g	26 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	1 g	25 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	1 g	24 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	1 g	23 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	1 g	22 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	1 g	21 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	1 g	20 min	13.5 %
Gotowanie	Citra	1 g	19 min	13.5 %
Gotowanie	Citra	1 g	18 min	13.5 %
Gotowanie	Citra	1 g	17 min	13.5 %
Gotowanie	Citra	1 g	16 min	13.5 %
Gotowanie	Citra	1 g	15 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	1 g	14 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	1 g	13 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	1 g	12 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	1 g	11 min	13.2 %
Gotowanie	Cascade	1 g	10 min	8.3 %
Gotowanie	Cascade	1 g	9 min	8.3 %
Gotowanie	Cascade	1 g	8 min	8.3 %
Gotowanie	Cascade	1 g	7 min	8.3 %
Gotowanie	Cascade	1 g	6 min	8.3 %
Gotowanie	Cascade	1 g	5 min	8.3 %
Gotowanie	Cascade	1 g	4 min	8.3 %
Gotowanie	Cascade	1 g	3 min	8.3 %
Gotowanie	Cascade	1 g	2 min	8.3 %
Gotowanie	Cascade	1 g	1 min	8.3 %
Na zimno	Simcoe	66.6 g	4 dni	13.2 %
Na zimno	Citra	66.6 g	4 dni	13.5 %
Na zimno	Cascade	66.6 g	4 dni	8.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10.5 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min
Czynnik do wody	Gips piwowarski	5 g	Zacieranie	---