

## First APA pop

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **75**
- SRM **5.4**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **20.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	5 kg (100%)	79 %	10

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	50 g	20 min	13.7 %
Gotowanie	Simcoe	16 g	15 min	14.5 %
Gotowanie	Citra	25 g	15 min	12.4 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	5 min	7.3 %
Gotowanie	Cascade	30 g	5 min	8.1 %
Na zimno	Amarillo	30 g	7 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	25 g	7 dni	12 %
Na zimno	Cascade	30 g	7 dni	8.3 %
Na zimno	Mosaic	12 g	7 dni	11.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
BrewGO-02	Ale	Suche	11.5 g	Browin