

## Gausemel APA

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **68**
- SRM **3.5**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **7.25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **14 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **9.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **7.8 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 67C**
- Wystadzaj używając **5.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **9.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Mep@ Pils	0.75 kg (43.4%)	82 %	4
Ziarno	Simpsons - Golden Promise	0.62 kg (35.8%)	81 %	4
Ziarno	Wheat, Torrified	0.18 kg (10.4%)	79 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.18 kg (10.4%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	El Dorado	25 g	22 min	11 %
Whirlpool	Simcoe	25 g	22 min	13.2 %
Whirlpool	Amarillo	10 g	22 min	8.9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
#18 Gausemel	Ale	Gęstwa	2 ml	Kveik