

## Hard Hop APA Amarillo/Sabro

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **30**
- SRM **5.4**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.7 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.1 kg (80.8%)	80 %	5
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.2 kg (7.7%)	75 %	45
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.3 kg (11.5%)	81 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	5 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Sabro	10 g	5 min	15 %
Whirlpool	Amarillo	20 g	10 min	9.5 %
Whirlpool	Sabro	20 g	10 min	15 %
Na zimno	Amarillo	70 g	2 dni	9.5 %
Na zimno	Sabro	70 g	2 dni	15 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM12 W szkocką kratę	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile

### Notatki

- Zacieranie:
  - Start 70st - swobodny spadek przez 1h
  - Powolny wygrzew do 78st
- Fermentacja:
  - start- 17st
  - 1-3d- 18st
  - 4-7d- 19-20st
  - 7d-koniec 21st
  - cicha 20st - chmiel na 2dni
  - gazowanie na 2,4

23 lis 2020, 13:00