

## Jasna Krasna (APA) v2

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **35**
- SRM **4.8**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **11 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.2 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.7 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt        | 1.9 kg (76%) | 80 %       | 6   |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 0.3 kg (12%) | 79 %       | 22  |
| Ziarno | Płatki owsiane              | 0.3 kg (12%) | 85 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa        | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Enigma (AUS) | 10 g  | 0 min  | 17.2 %     |
| Gotowanie | Enigma (AUS) | 10 g  | 60 min | 17.2 %     |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 5 g   | ---          |

### Notatki

- Vic Secret ma dać pomarańczę  
*8 gru 2017, 16:53*