

# Juicy Light APA

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **33**
- SRM **3.5**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **21.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (76.9%)	80 %	5
Ziarno	Rye, Flaked	0.4 kg (7.7%)	78.3 %	4
Ziarno	Wheat, Flaked	0.4 kg (7.7%)	77 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (7.7%)	80 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	15 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	0 min	6 %
Na zimno	Mosaic	130 g	8 dni	10 %
Na zimno	Cascade	80 g	8 dni	6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	10 g	Safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	zest cytrynowy	10 g	Fermentacja cicha	8 dni
Dodatek smakowy	zest grejpfrutowy	10 g	Fermentacja cicha	8 dni