

## Juicy Lime Apa 12 TB

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **42**
- SRM **4**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **18 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **21.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.1 kg (62%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.6 kg (12%)	85 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.3 kg (6%)	75 %	30
Dodatek	puree lime	1 kg (20%)	50 %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	60 min	13 %
Gotowanie	Centennial	40 g	1 min	10.5 %
Whirlpool	Bravo	44 g	0 min	15.5 %
80st 20min				
Whirlpool	Mosaic	50 g	0 min	10 %
Na zimno	Cascade	90 g	3 dni	6 %

### Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis