

# Kept You Waiting, Huh? - Lime APA

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **51**
- SRM **4.6**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **13.5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.6 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **77 C**, Czas **11 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.2 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **11 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.75 kg (74.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (21.3%)	79 %	10
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.1 kg (4.3%)	75 %	30

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	12.5 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Cascade	7.5 g	18 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	7.5 g	10 min	6 %
Na zimno	Cascade	10 g	10 dni	6 %

## Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar BRY-97	Ale	Suche	11 g	danstar

## Dodatki

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

Dodatek smakowy	Zest z limonki	12 g	Fermentacja cicha	9 dni
Dodatek smakowy	Sok z limonki	200 g	Fermentacja cicha	9 dni