

## Lej APE w JAPE

- Gęstość **6.3 BLG**
- ABV **2.4 %**
- IBU **18**
- SRM **6.8**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.8 L**

### Kroki

- Temp **75 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.1 L** wody do zacierania do **84.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **75C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **21.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1.8 kg (66.7%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.3 kg (11.1%)	79 %	22
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.3 kg (11.1%)	75 %	150
Ziarno	Oats, Flaked	0.3 kg (11.1%)	80 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	12 g	20 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	12 g	10 min	10 %
Na zimno	Citra	40 g	4 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	40 g	2 dni	9.5 %
Na zimno	Mosaic	40 g	2 dni	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 1272 American Ale II	Ale	Płynne	1200 ml	Wyeast Labs