

## #Lekkie żytnie APA

- Gęstość **7.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **18**
- SRM **3.7**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

### Kroki

- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	1.5 kg (41.7%)	81 %	4
Ziarno	Żytni	1.8 kg (50%)	85 %	8
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.3 kg (8.3%)	75 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Eureka!	8 g	30 min	13 %
Gotowanie	Eureka!	8 g	10 min	13 %
Gotowanie	Cascade	8 g	10 min	6.7 %
Gotowanie	Eureka!	9 g	5 min	13 %
Gotowanie	Cascade	8 g	5 min	6.7 %
Whirlpool	Cascade	14 g	20 min	6.7 %
Whirlpool	Eureka!	10 g	20 min	13 %
Na zimno	Eureka!	15 g	4 dni	13 %
Na zimno	Cascade	20 g	4 dni	6.7 %

### Drożdże

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentum Mobile