

Leniwa APA

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **27**
- SRM **7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **19.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 6 kg (95.2%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.3 kg (4.8%) | 75 % | 150 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Mosaic | 20 g | 60 min | 12.1 % |
| Gotowanie | Nie wiem co za chmiel, ale aromatyczny | 5 g | 60 min | 14.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 15 g | 0 min | 13.7 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 15 g | 0 min | 12.1 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe | 15 g | 0 min | 13.3 % |
| Whirlpool | Mosaic | 20 g | 0 min | 12.1 % |
| Gotowanie | Simcoe | 20 g | 0 min | 13.3 % |