

# 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 %