

## Light APA

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **37**
- SRM **3.7**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.4 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **24.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (73.5%)	--- %	---
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.3 kg (4.4%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (2.9%)	75 %	150
Ziarno	płatki żytnie	1 kg (14.7%)	--- %	---
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (4.4%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Citra	20 g	15 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	5 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	0 min	13.2 %
Na zimno	Citra	30 g	7 dni	12 %
Na zimno	Cascade	20 g	7 dni	6 %

### Drożdże

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11 g	Danstar