

## light apa

---

- Gęstość **6.1 BLG**
- ABV **2.3 %**
- IBU ---
- SRM **2.3**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **10 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.1 L**

### Kroki

- Temp **73 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.5 L** wody do zacierania do **75.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **73C**
- Wyszładzaj używając **5.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (37.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.7 kg (26.4%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.7 kg (26.4%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (9.4%)	78 %	4