

# Lime APA

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **36**
- SRM **7.1**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.2 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **70.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **12.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.6 kg (80%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.6 kg (13.3%)	83 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (6.7%)	75 %	150

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	60 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	40 g	10 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Bravo	44 g	1 min	15.5 %
Na zimno	Cascade	40 g	3 dni	6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Puree z limonki	1000 g	Fermentacja cicha	3 dni