

## LITE APA

- Gęstość **5.6 BLG**
- ABV **2.1 %**
- IBU **13**
- SRM **6.3**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **3.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **4.4 L**

### Kroki

- Temp **50 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **3.3 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **10.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.5 kg (45.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.15 kg (13.6%)	79 %	10
Ziarno	Wayermann - Caramunich typ III	0.15 kg (13.6%)	76 %	150
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.15 kg (13.6%)	81 %	6
Ziarno	Żytni	0.15 kg (13.6%)	85 %	8

Słody pszeniczny i żytni zacierane w oddzielnym garnku w temp. 50st.C przez 20min, następnie dodać do zacieru z pozostałymi słodami (pale ale, wiedeński i karmelowy 150) w temp. 72st.C

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade PL	15 g	15 min	6.3 %
Whirlpool	Cascade PL	15 g	0 min	6.3 %
Flame out - zadać po wyłączeniu palnika.				
Whirlpool	Cascade PL	20 g	0 min	6.3 %

Hop stand - zadać w około 80st.C na 20-30min ((ja odfiltrowuję chmiel dopiero przy przelewaniu brzezki nastawnej do wiadra na fermentację))

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irl.	2 g	Gotowanie	15 min

### Notatki

- Słody pszeniczny i żytni zacierane w oddzielnym garnku w temp. 50st.C przez 20min, następnie dodać do zacieru z pozostałymi słodami (pale ale, wiedeński i karmelowy 150) w temp. 72st.C  
*2 lis 2021, 20:51*