

## Lite APA

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **26**
- SRM **5.4**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **87 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.3 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **70 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.4 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	4.2 kg (84.7%)	80 %	8
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.41 kg (8.3%)	81 %	6
Ziarno	Viking Cookie	0.15 kg (3%)	72 %	50
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (4%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lomik	15 g	50 min	4.6 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	15 min	13.3 %
Gotowanie	Citra	15 g	15 min	12.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	0 min	12.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	15 g	0 min	13.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

WLP001 - California Ale Yeast	Ale	Płynne	1000 ml	White Labs
-------------------------------	-----	--------	---------	------------