

## Lite APA

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **38**
- SRM **4.6**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.6 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **6.15 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.5 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28 L** wody do zacierania do **71.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **3.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.2 kg (70.3%)	80 %	5
Ziarno	Simpsons - Golden Naked Oats	0.6 kg (13.2%)	73 %	20
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (11%)	85 %	4
Ziarno	Cara Blonde - Castle Malting	0.25 kg (5.5%)	78 %	20

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	25 min	12.7 %
Whirlpool	Southern Passion	25 g	20 min	12.9 %
@79 st. C				
Whirlpool	African Queen	25 g	20 min	11.8 %
@79 st. C				
Na zimno	Southern Passion	75 g	3 dni	12.9 %
Na zimno	African Queen	75 g	3 dni	11.8 %

### Drożdże

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

Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Suche	11 g	Lallemand
---------------------------------	-----	-------	------	-----------

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Czynnik do wody	gips	5 g	Zacieranie	666 min