

## Lite APA ver. 2

- Gęstość **6.6 BLG**
- ABV **2.5 %**
- IBU **31**
- SRM **3.2**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **15 L**

### Kroki

- Temp **73 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **79.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **18.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1.5 kg (50%)	79 %	6
Ziarno	Żytni	1 kg (33.3%)	85 %	8
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.5 kg (16.7%)	82 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	10 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Oktawia	10 g	15 min	7.1 %
Gotowanie	Whirlfloc	1.5 g	10 min	1 %
Gotowanie	Sybilla	10 g	10 min	3.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	10 g	5 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	10 g	5 min	3.5 %
Whirlpool	Oktawia	10 g	10 min	7.1 %
Whirlpool	Sybilla	10 g	10 min	3.5 %
Na zimno	Oktawia	20 g	3 dni	7.1 %
Na zimno	Sybilla	20 g	3 dni	3.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale