

## Lite APA ver. 3

- Gęstość **6.1 BLG**
- ABV **2.3 %**
- IBU **39**
- SRM **3.1**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

### Kroki

- Temp **75 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9 L** wody do zacierania do **84.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **75C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **21.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 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	30 min	15.5 %
Gotowanie	Azacca	10 g	20 min	14 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	15 min	9.5 %
Gotowanie	Whirlfloc	1.5 g	10 min	1 %
Aromat (koniec gotowania)	Azacca	10 g	5 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	15 g	5 min	9.5 %
Na zimno	Citra	50 g	5 dni	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	100 ml	Safale