

## M44 Simcoe/Amarillo APA

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **42**
- SRM **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 **30 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.5 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **80 min**
- Temp **78 C**, Czas **20 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.5 L** wody do zacierania do **72.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **78C**
- Wyladuj używając **2.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting - Pilsneński 2-rzędowy	3 kg (60%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (20%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (10%)	79 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (10%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	30 min	10.6 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	15 min	11.5 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	15 min	8 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	5 min	11.5 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	5 min	8 %
Na zimno	Simcoe	70 g	4 dni	11.5 %
Na zimno	Amarillo	70 g	4 dni	8 %

### Drożdże

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

Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	11 g	Mangrove Jack's
--------------------------------------	-----	-------	------	-----------------