

## Majowe 1 APA

---

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **32**
- SRM **2.3**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

### Kroki

- Temp **72 C**, Czas **90 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **80.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **72C**
- Wystadzaj używając **23.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsen Malt	2 kg (40%)	80.5 %	2
Ziarno	Carapils	2 kg (40%)	80 %	2
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg (20%)	80 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	40 g	45 min	7.1 %
Gotowanie	Cascade	20 g	15 min	7.1 %
Na zimno	Cascade	40 g	5 dni	7.1 %