

## Micro APA HGB

- Gęstość **6.6 BLG**
- ABV **2.5 %**
- IBU **22**
- SRM **2.4**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **44 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **45.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **55.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.3 L** wody do zacierania do **80.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 73C**
- Wystadzaj używając **41.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **55.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (36.4%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (18.2%)	80 %	5
Ziarno	Żytni	0.5 kg (9.1%)	85 %	8
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (9.1%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (9.1%)	60 %	3
Ziarno	płatki jęczmienne	0.5 kg (9.1%)	60 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.1%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zula	50 g	30 min	8.3 %
Whirlpool	Amarillo	20 g	5 min	8.1 %
Whirlpool	Rody Hodowlane 2/20	20 g	5 min	9.3 %
Whirlpool	Amora Preta	20 g	0 min	7.4 %
Whirlpool	Equanot	20 g	0 min	12.5 %
Na zimno	Rody Hodowlane 2/20	50 g	7 dni	9.3 %
Na zimno	Amora Preta	50 g	7 dni	7.4 %
Na zimno	Equanot	30 g	7 dni	12.5 %

Na zimno	Amarillo	30 g	7 dni	8.1 %
----------	----------	------	-------	-------

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew American East Coast - New England	Ale	Suche	11 g	Lallemand

## Notatki

- Wysładzanie do osiągnięcia 30l brzeczki. Rozcieńczyć wodą do pożądanego ekstraktu przed zadaniem drożdży  
*10 lis 2023, 12:22*