

# mojaAPA

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **33**
- SRM **6.8**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **4 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **4.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **5.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **2.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **3.6 L**

## Kroki

- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **68 C**, Czas **30 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **2.7 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **3.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **5.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) US	0.7 kg (77.8%)	79 %	4
Ziarno	Amber Malt	0.1 kg (11.1%)	75 %	43
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	0.1 kg (11.1%)	85 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	4 g	60 min	10 %
Gotowanie	Cascade	3 g	30 min	6 %
Na zimno	Cascade	5 g	7 dni	6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis