

# nibyNISKOalkoholowa APA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **29**
- SRM **4.5**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.3 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **16.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.5 kg (84.6%)	80 %	5
Ziarno	Żytni	0.3 kg (4.6%)	85 %	8
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (4.6%)	85 %	4
Dodatek	Płatki owsiane	0.4 kg (6.2%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Na zimno	Simcoe	50 g	2 dni	13.2 %
Na zimno	Centennial	50 g	2 dni	10.5 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	Sorachi Ace	10 g	5 min	10 %
Na zimno	Mosaic	50 g	2 dni	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11.4 g	Fermentis