

## Niziołkowa APA

- Gęstość **6.6 BLG**
- ABV **2.5 %**
- IBU **25**
- SRM **3.2**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **16 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.8 L**

### Kroki

- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10 L** wody do zacierania do **79.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **22.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1.5 kg (52.6%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.4 kg (14%)	79 %	22
Ziarno	Caramel Pils	0.2 kg (7%)	75 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (14%)	85 %	3
Ziarno	Płatki ryżowe	0.35 kg (12.3%)	85 %	0.7

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Magnum	10 g	15 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Magnum	10 g	0 min	13.5 %
Na zimno	Mosaic	15 g	3 dni	10 %