

## Noworoczna APA

---

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **58**
- SRM **11.2**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.2 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **16.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (45.5%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.8 kg (18.2%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.5 kg (34.1%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.1 kg (2.3%)	70 %	299

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	60 min	11 %
Gotowanie	Equinox	15 g	30 min	14 %
Gotowanie	Equinox	10 g	5 min	14 %
Whirlpool	Equinox	25 g	30 min	13.1 %
Na zimno	Cascade	50 g	7 dni	6 %