

## NSH APA

---

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **21**
- SRM **7.4**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **32 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **36.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **43.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.5 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30 L** wody do zacierania do **67.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **20.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **43.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (66.7%)	85 %	7
Ziarno	Viking Wheat Malt	2 kg (26.7%)	83 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (6.7%)	75 %	150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mackinac	20 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Mackinac	30 g	10 min	10.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	22 g	---