

## Ocaniczna APA

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **39**
- SRM **10.5**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **66 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **20.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pale	5 kg (90.9%)	75 %	10
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.25 kg (4.5%)	75 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (4.5%)	75 %	150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	vis secret	20 g	60 min	16 %
Aromat (koniec gotowania)	Summer	15 g	5 min	6.4 %
Aromat (koniec gotowania)	vis secret	15 g	5 min	16 %

### Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us05	Ale	Suche	5 g	Fermentis