

## PACIFIC APA #39

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **45**
- SRM **4.9**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **78.6 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **75C**
- Wyladuj używając **13.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - pale ale	4.5 kg (90%)	79 %	6.5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (5%)	75 %	4
Ziarno	Bestmalz - pszeniczny	0.1 kg (2%)	82 %	4
Ziarno	Viking - rye malt	0.1 kg (2%)	81 %	8
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.05 kg (1%)	73.5 %	160

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Topaz	6 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Topaz	8 g	20 min	15.5 %
Gotowanie	Mosaic	8 g	20 min	12 %
Gotowanie	Galaxy	8 g	20 min	14.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	7 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	15 g	7 min	12 %

Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	15 g	7 min	14.5 %
Na zimno	Mosaic	40 g	4 dni	12 %
Na zimno	Galaxy	20 g	4 dni	14.5 %
Na zimno	Cascade	20 g	4 dni	7.1 %
Na zimno	Citra	30 g	3 dni	13.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	120 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	kwas mlekowy 80% [ml]	4.4 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	gips piwowarski	4 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	chlerek wapnia [ml]	3.43 g	Zacieranie	---
Klarowanie	mech irlandzki	3 g	Gotowanie	7 min

### Notatki

- chmiele na 20" i 7" dodane do whirlpoola (98-74C), realnie IBU ok 45  
12 mar 2017, 19:43