

# Pacific APA

- Gęstość **8.5 BLG**
- ABV **3.3 %**
- IBU **36**
- SRM **4.7**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **18.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.8 kg (95%)	81 %	4
Ziarno	Karmel 50	0.1 kg (2.5%)	75 %	50
Ziarno	Karmel 150	0.1 kg (2.5%)	75 %	150

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	15 g	60 min	15.5 %
Whirlpool	Citra	10 g	9 min	12 %
Whirlpool	Amarillo	10 g	9 min	9.5 %
Whirlpool	Galaxy	10 g	9 min	15 %
Na zimno	Citra	25 g	4 dni	12 %
Na zimno	Galaxy	25 g	4 dni	15 %
Na zimno	Amarillo	25 g	4 dni	9.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

## Notatki

- Receptura od Twój Browar (sygnowane przez Artezian)  
Fermentacja burzliwa - 10-14 dni  
Fermentacja cicha - 7 dni  
*30 maj 2024, 22:34*