

## Partial APA v1

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **65**
- SRM **9.2**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **3.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **4.8 L**

### Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **3.6 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 70C**
- Wystadzaj używając **11.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal	1.7 kg (58.6%)	81 %	26
Ziarno	Carahell	0.075 kg (2.6%)	77 %	26
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.075 kg (2.6%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	0.95 kg (32.8%)	85 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	0.1 kg (3.4%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook PL	15 g	60 min	8.6 %
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	11.5 %
Gotowanie	Cascade	10 g	15 min	7.6 %
Gotowanie	Chinook PL	10 g	15 min	8.6 %
Gotowanie	Citra	10 g	5 min	11.5 %
Gotowanie	Cascade	10 g	5 min	7.6 %
Na zimno	Citra	20 g	5 dni	11.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

us-05	Ale	Gęstwa	100 ml	---
-------	-----	--------	--------	-----