

## "plastron gospodarzy" - APA z zestawem warka # 62

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **22**
- SRM **3.4**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.5 kg (70%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (30%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	7 g	60 min	9.5 %
Brzezka przednia	Amarillo	15 g	60 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	25 g	0 min	8.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	0 min	16.5 %
Whirlpool	cascade	25 g	0 min	8.4 %
Whirlpool	Citra	25 g	0 min	16.5 %
Na zimno	a	1 g	3 dni	1 %
Na zimno	a	1 g	3 dni	1 %
Na zimno	a	1 g	3 dni	1 %

### Drożdże

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

wlp4040	Ale	Gęstwa	150 ml	przepona
---------	-----	--------	--------	----------

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	zest cytryny	200 g	Fermentacja cicha	3 dni

### Notatki

- woda w wiekzosci to sok z klonu 27l/34l  
bez chmielu na goryczke. tylko na zacier i fwh.  
dodam zest na cicha.  
mozliwe ze slod jest zamiast pszenicy to zytni. poznamy po kolorze.  
z racji tego ze woda zostala zamieniona na sok z klonu- ekstrakt podskoczyl finalnie o 2 blg. mamy 13 blg i 20 l.  
29 mar 2024, 22:00