

# Pszeniczna APA

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **38**
- SRM **5**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33 L**
- Całkowita objętość zacieru **44 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.5 kg (40.9%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (9.1%)	60 %	3
Ziarno	Pszeniczny	4.5 kg (40.9%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 30	1 kg (9.1%)	75 %	30

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	experimental 09326	50 g	30 min	4.8 %
Gotowanie	Hallertau Blanc	40 g	25 min	9.3 %
Gotowanie	Hallertau Blanc	60 g	15 min	9.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Suche	11 g	Lallemand
Safale WB-06	Ale	Suche	11.5 g	Safale

## Notatki

- Coobra CB5  
50 st - włożenie złoza  
70 st - 99min  
78 - 20 min  
80 - 15 min  
Wysładzanie  
Gotowanie 45min chmielenie w.w

Fermentacja  
WB-06 - temp podwyższona, pokót około 25 st  
Verdant IPA - 18 st  
1 cze 2024, 07:56