

## PZ APA

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **40**
- SRM **5.2**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **39.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **74 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **74C**
- Wysładzaj używając **23.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **39.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	6 kg (75%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (12.5%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1 kg (12.5%)	81 %	12

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	40 g	60 min	11 %
Gotowanie	Citra	15 g	10 min	12 %
Gotowanie	Ahtanum	15 g	5 min	5 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	5 min	9.5 %
Whirlpool	Citra	20 g	0 min	12 %
Whirlpool	Ahtanum	20 g	0 min	5 %
Whirlpool	Amarillo	20 g	0 min	9.5 %
Na zimno	Citra	20 g	5 dni	12 %
Na zimno	Ahtanum	20 g	5 dni	5 %
Na zimno	Amarillo	20 g	5 dni	9.5 %

### Drożdże

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Safale US-05	Ale	Suche	20 g	Fermentis