

## September APA

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **23**
- SRM **3.8**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **70.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 65C**
- Przetrzyj zacier **5 min w 72C**
- Wyladuj używając **13.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	1.5 kg (33.3%)	85 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (11.1%)	60 %	3
Ziarno	Pilzneński	2 kg (44.4%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.5 kg (11.1%)	80 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	5 g	25 min	18 %
Gotowanie	Sabro	10 g	20 min	15 %
Gotowanie	Galaxy	10 g	5 min	15 %
Gotowanie	Sabro	10 g	5 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	20 g	0 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Sabro	20 g	0 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	25 g	0 min	15 %
Na zimno	Galaxy	20 g	3 dni	15 %

Na zimno	Sabro	20 g	3 dni	15 %
----------	-------	------	-------	------

## **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Fermentis