

## September APA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **38**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.5 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **70.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **8.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (85.7%)	85 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (14.3%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Strata	5 g	60 min	13.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Mandarina Bavaria	10 g	20 min	10 %
Gotowanie	Nectaron	20 g	15 min	10.5 %
Gotowanie	Strata	10 g	5 min	13.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Strata	35 g	0 min	13.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Mandarina Bavaria	40 g	0 min	10 %
Gotowanie	Nectaron	15 g	0 min	10.5 %
Na zimno	Nectaron	15 g	4 dni	10.5 %

### Drożdże

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

Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Fermentis
-------------	-----	-------	------	-----------