

## SH Idaho#7 APA

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **28**
- SRM **3.2**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.7 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **666 min**
- Temp **78 C**, Czas **25 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.1 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **666 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **19.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.6 kg (56.5%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (21.7%)	85 %	3
Ziarno	Castle Malting Wheat Blanc	1 kg (21.7%)	83 %	5.5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Idaho#7	15 g	50 min	13.7 %
Gotowanie	Idaho#7	10 g	15 min	13.7 %
Gotowanie	Idaho#7	10 g	5 min	13.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Idaho#7	15 g	0 min	13.7 %
Na zimno	Idaho#7	25 g	3 dni	13.7 %
Na zimno	Idaho#7	25 g	5 dni	13.7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar BRY-97	Ale	Suche	11 g	danstar

### Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Klarowanie	whirlfloc	2.38 g	Gotowanie	10 min
Inne	vitamon combi	5 g	Gotowanie	5 min