

## Sweet APA

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **41**
- SRM **5.9**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **67.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **11.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.65 kg (73%)	80 %	5
Ziarno	Viking Caramel 30EBC	0.8 kg (16%)	75 %	30
Ziarno	Viking Dextrine	0.55 kg (11%)	79 %	13

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	65 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (USA)	50 g	15 min	3.75 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	20 g	10 min	13 %
Whirlpool	Centennial	30 g	10 min	10.5 %
Na zimno	Mosaic	50 g	6 dni	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

Ewentualnie Wyeast 1056 American Ale yeast

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	kwas mlekowy	3 g	Zacieranie	65 min
Czynnik do wody	Chlorek wapnia 33%	3 g	Gotowanie	65 min
Klarowanie	Mech irlandzki	4 g	Gotowanie	10 min

## Notatki

- Przy zacieraniu dodać kwasu mlekowego do uzyskania pH5,3. Przy gotowaniu ustawić pH5,0 używając chlorku wapnia/kwasu mlekowego. Fermentacja 7 dni 19st, 14 dni 14st. Ewentualnie klarować żelatyną.  
28 paź 2020, 20:52