

## Sztos:)APA

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **46**
- SRM **4**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

### Kroki

- Temp **50 C**, Czas **5 min**
- Temp **56 C**, Czas **15 min**
- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **56C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	3 kg (54.5%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (27.3%)	80 %	5
Ziarno	Briess - Carapils Malt	1 kg (18.2%)	74 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	40 g	30 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	60 g	1 min	13.2 %
Whirlpool	Mosaic	50 g	---	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us-05	Ale	Suche	23 g	---

### Notatki

- Whirflock 10 min przed końcem gotowania

Odżywka

Aromazyna

Fermentacja:

15-17 st. 3 dni

17-19 st. 3 dni

19-21 st. 2 dni

21-24 st. 4 dni

fermentacja cicha 24 st. 5 dni

*8 mar 2024, 21:11*