

# TAKA APA

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **30**
- SRM **13.7**
- 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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **14.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Bruntal Pale Ale	5 kg (96.2%)	80 %	35
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.2 kg (3.8%)	75 %	20

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	55 min	13 %
Gotowanie	Chinook	10 g	5 min	13 %
Gotowanie	Ahtanum	10 g	5 min	5 %
Brzezka przednia	Ahtanum	20 g	0 min	5 %
Brzezka przednia	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	0 min	15.5 %
Brzezka przednia	Equinox	10 g	0 min	13.1 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	5 dni	15.5 %
Na zimno	Equinox	20 g	5 dni	13.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11 g	---