

# TAKA APA

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **37**
- SRM **3.9**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **21 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (83.3%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (16.7%)	83 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	HORIZON	7 g	60 min	14 %
Gotowanie	HORIZON	10 g	15 min	14 %
Gotowanie	Equanot	10 g	15 min	12.8 %
Gotowanie	GERMAN CASCADE	15 g	10 min	4 %
Gotowanie	HORIZON	15 g	10 min	14 %
Gotowanie	Equanot	15 g	5 min	12.8 %
Gotowanie	GERMAN CASCADE	15 g	5 min	4 %
Gotowanie	HORIZON	15 g	5 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Equanot	15 g	0 min	12.8 %
Aromat (koniec gotowania)	GERMAN CASCADE	15 g	0 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	HORIZON	15 g	0 min	14 %

Na zimno	GERMAN CASCADE	30 g	3 dni	4 %
----------	----------------	------	-------	-----