

## W045 - Old style APA

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **43.7**
- SRM **12**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **71 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **21.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BEST Pale Ale (BESTMALZ)	4 kg	82.8 %	15
Ziarno	Caramalt (Thomas Fawcett)	0.8 kg	74.39 %	77
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg	80 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	19 g	25 min	10 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	10 min	8.7 %
	Nelson Sauvín	25 g	30 min	10 %
	Waimea	25 g	30 min	14 %
Na zimno	Nelson Sauvín	25 g	3 dni	12 %
Na zimno	Waimea	25 g	3 dni	17.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale American	Ale	Suche	--- g	DCL/Fermentis