

# WAPA

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **28**
- SRM **4.9**
- 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 **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **4 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.1 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **4 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **15.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.2 kg (68.1%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (10.6%)	79 %	22
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (21.3%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau	30 g	60 min	5 %
Gotowanie	Aramis	30 g	15 min	5.9 %
Gotowanie	Cosmic Blend	50 g	0 min	7.9 %
Na zimno	Lemon drop	50 g	4 dni	4.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

## Notatki

- Wild Apa - chmiel Hallertau z przydomowego zbioru, lekkie, sesyjne piwko z niską goryczką i (mam nadzieję) uderzeniem amerykańki w aromacie.  
21 lut 2017, 19:22