

## Weselna APA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **39**
- SRM **3.7**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.7 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.1 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **8.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.8 kg (69.2%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.25 kg (9.6%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.2 kg (7.7%)	79 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (9.6%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.1 kg (3.8%)	78 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	60 min	11.3 %
Gotowanie	Citra	15 g	15 min	13.5 %
Whirlpool	Amarillo	20 g	0 min	8.8 %
Whirlpool	Citra	20 g	0 min	13.5 %
Na zimno	Amarillo	30 g	4 dni	8.8 %
Na zimno	Citra	15 g	4 dni	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis
--------------	-----	--------	--------	-----------