

## Wiosenna APA 20\_Bro

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **30**
- SRM **6**
- 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 **3.15 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **75.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **14.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa  | Ilość      | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--|------------|------------|-----|
| Ziarno | Monachijski typ II<br>20-25 EBC<br>Weyermann | 1 kg (20%) | 80 %       | 20  |
| Ziarno | Weyermann - Pale<br>Ale Malt                 | 4 kg (80%) | 85 %       | 7   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Marynka           | 25 g  | 60 min | 10 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Lublin (Lubelski) | 25 g  | 10 min | 4 %        |

### Drożdże

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