

# Yet another APA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **81**
- SRM **4.7**
- 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 **34.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.3 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 67C**
- Wystadzaj używając **18.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                     | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 5 kg (76.9%)   | 85 %       | 7   |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny       | 1.5 kg (23.1%) | 81 %       | 6   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Simcoe | 50 g  | 60 min | 11.5 %     |
| Gotowanie | Simcoe | 50 g  | 30 min | 11.5 %     |
| Na zimno  | Sabro  | 100 g | 3 dni  | 15 %       |
| Na zimno  | Mosaic | 100 g | 3 dni  | 10.4 %     |

## Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11 g  | Fermentis    |

## Notatki

- Warka 48. Warzone 15.11. Wyszło 25l. 12 BLG. Rozlew 14.12 przy 2 Blg. Wyszły 42 butelki.  
*13 lis 2019, 11:01*