

# Żeglarz New World APA Duże gary

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **30**
- SRM **4.2**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **1300 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **1430 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **1644.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **1068 L**
- Całkowita objętość zacieru **1424 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **1068 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **932.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **1644.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	230 kg (64.6%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	70 kg (19.7%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	28 kg (7.9%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	28 kg (7.9%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Vic Secret	500 g	30 min	16.3 %
Whirlpool	Enigma (AUS)	1000 g	20 min	17.2 %
Whirlpool	Amarillo	2500 g	20 min	9.5 %
Na zimno	Amarillo	2000 g	6 dni	6.4 %
Na zimno	Enigma (AUS)	2000 g	6 dni	17.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	1540 g	Fermentis