

# Żeglarz? New World APA HopCat

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **20**
- SRM **4.1**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **14.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (66%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (18.9%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (7.5%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7.5%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Enigma (AUS)	10 g	60 min	17.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Summer	50 g	0 min	6.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Vic Secret	50 g	0 min	16.3 %
Na zimno	Enigma (AUS)	65 g	12 dni	17.2 %

## Drożdże

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

## Notatki

- Skleikować płatki

10g Enigmy do brzezki przedniej (przy filtrowaniu)  
650g Enigmy na burzliwą  
Burzliwa w 18-20 st C, cicha 16-18st C  
Piwo po burzliwej bardzo aromatyczne!!! Duża goryczka, długa, zielona-do zmiany  
*12 lis 2018, 18:11*