

## Zwykła APA 75 L

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **48**
- SRM **5.2**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **75 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **78.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **94.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **64 L**
- Całkowita objętość zacieru **84 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **45 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **64 L** wody do zacierania do **69.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **50.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **94.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	14 kg (70%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	4 kg (20%)	79 %	16
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (10%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	100 g	60 min	12 %
Gotowanie	Cascade	100 g	30 min	5.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	40 g	5 min	8.9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11.5 g	Danstar