

## #09 APA

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **51**
- SRM **9.8**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18.5 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **22.9 L**

### Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa                      | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|----------------------------|---------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | WES ekstrakt słodowy jasny | 3.4 kg (100%) | 80 %       | 30  |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa            | Ilość  | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------|--------|--------|------------|
| Gotowanie                 | lunga PL szyszka | 25 g   | 65 min | 10.5 %     |
| Gotowanie                 | Chinook          | 12.5 g | 27 min | 10.9 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Chinook          | 12.5 g | 13 min | 10.9 %     |
| Na zimno                  | Chinook          | 25 g   | 4 dni  | 10.9 %     |
| Na zimno                  | Mosaic           | 30 g   | 4 dni  | 13.4 %     |

### Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11.5 g | Safale       |

### Notatki

- Świetne, zdecydowanie do powtórzenia, na lepszych drożdżach.  
26 cze 2018, 11:23