

# APA

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **29**
- SRM **4.1**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42.2 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **52 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35 L**
- Całkowita objętość zacieru **45 L**

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość      | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale   | 5 kg (50%) | 79 %       | 6   |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 4 kg (40%) | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Płatki owsiane      | 1 kg (10%) | 85 %       | 3   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Cascade  | 40 g  | 60 min | 6 %        |
| Gotowanie | Amarillo | 40 g  | 30 min | 9.5 %      |
| Na zimno  | Cascade  | 50 g  | 7 dni  | 6 %        |

## Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 20 g  | ---          |

## Dodatki

| Typ             | Nazwa             | Ilość | Użyto do          | Czas  |
|-----------------|-------------------|-------|-------------------|-------|
| Dodatek smakowy | SKÓRKA POMARAŃCZY | 100 g | Fermentacja cicha | 7 dni |
| Przyprawa       | kolendra          | 30 g  | Fermentacja cicha | 3 dni |