

## APA

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **41**
- SRM **6.4**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość      | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt       | 3 kg (75%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1 kg (25%) | 79 %       | 16  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra    | 15 g  | 60 min | 12 %       |
| Gotowanie | Citra    | 10 g  | 20 min | 12 %       |
| Gotowanie | Citra    | 5 g   | 10 min | 12 %       |
| Gotowanie | Amarillo | 15 g  | 5 min  | 9.5 %      |
| Na zimno  | Amarillo | 15 g  | 5 dni  | 9.5 %      |

### Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Gęstwa | 200 ml | Safale       |