

## APA 66

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **61**
- SRM **4.8**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **32.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **36.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.4 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pale Malt (2 Row) Bel      | 5 kg (65.4%)   | 80 %       | 6   |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1 kg (13.1%)   | 79 %       | 16  |
| Ziarno | Płatki owsiane             | 1.5 kg (19.6%) | 85 %       | 3   |
| Ziarno | zakwaszający               | 0.15 kg (2%)   | --- %      | --- |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Mosaic   | 30 g  | 15 min | 10 %       |
| Gotowanie | Amarillo | 30 g  | 15 min | 9.5 %      |
| Whirlpool | Amarillo | 30 g  | 30 min | 9.5 %      |
| Gotowanie | Citra    | 30 g  | 15 min | 12 %       |
| Whirlpool | Citra    | 30 g  | 30 min | 12 %       |
| Na zimno  | Mosaic   | 70 g  | 4 dni  | 10 %       |
| Na zimno  | Citra    | 40 g  | 4 dni  | 12 %       |
| Na zimno  | Amarillo | 40 g  | 4 dni  | 9.5 %      |
| Gotowanie | Chinook  | 10 g  | 60 min | 13 %       |