

## Konkursowa APA

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **43**
- SRM **6.3**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.4 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2.7 kg (86.8%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150  | 0.11 kg (3.5%) | 75 %       | 150 |
| Ziarno | płatki jęczmienne    | 0.3 kg (9.6%)  | --- %      | --- |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa       | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Sorachi Ace | 10 g  | 60 min | 10 %       |
| Gotowanie | Sorachi Ace | 10 g  | 30 min | 10 %       |
| Gotowanie | Sorachi Ace | 15 g  | 10 min | 10 %       |
| Whirlpool | Sorachi Ace | 15 g  | ---    | 10 %       |
| Na zimno  | Sorachi Ace | 30 g  | ---    | 10 %       |