

# LETNIA APA

- Gęstość **6.6 BLG**
- ABV **2.5 %**
- IBU **14**
- SRM **3.3**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.3 L**

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                    | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński      | 2 kg (65.6%)   | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Słód pszeniczny Bestmalz | 0.3 kg (9.8%)  | 82 %       | 5   |
| Ziarno | Abbey Malt Weyermann     | 0.2 kg (6.6%)  | 75 %       | 45  |
| Ziarno | Słód owsiany Fawcett     | 0.4 kg (13.1%) | 61 %       | 5   |
| Ziarno | Weyermann - Carapils     | 0.15 kg (4.9%) | 78 %       | 4   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Mosaic | 20 g  | 15 min | 11 %       |
| Na zimno  | Mosaic | 35 g  | 3 dni  | 10 %       |
| Na zimno  | Citra  | 50 g  | 3 dni  | 12 %       |

## Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| us-05 | Ale | Suche | 11 g  | fermentis    |