

## #1 APA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **36**
- SRM **6.8**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.7 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (63%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (31.5%)	79 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.175 kg (5.5%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ekuanot	8 g	60 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Ekuanot	10 g	5 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	10 min	12 %
Na zimno	Citra	10 g	4 dni	12 %
Na zimno	Ekuanot	22 g	2 dni	14 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	6 g	Fermentis