

1# APA

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **32**
- SRM **5.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **25.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	3.4 kg (89.7%)	80 %	10
Cukier	cukier trzcinowy	0.39 kg (10.3%)	100 %	20

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	20 g	60 min	6.5 %
Gotowanie	Simcoe	8 g	60 min	11.5 %
Gotowanie	Centennial	15 g	15 min	8.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	1 min	6.3 %
Na zimno	Sybilla	12 g	3 dni	6.5 %
Na zimno	Cascade	30 g	3 dni	6.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis