

#13 Polish APA, czyli PAPA

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **44**
- SRM **10.6**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (73.2%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (12.2%)	79 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (7.3%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (7.3%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	25 g	60 min	9 %
Gotowanie	lunga	20 g	15 min	11 %
Gotowanie	lunga	10 g	5 min	11 %
Na zimno	lunga	20 g	10 dni	11 %
Na zimno	Perle	25 g	10 dni	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M07 British Ale	Ale	Gęstwa	250 ml	---