

## 134 APA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **35**
- SRM **5.2**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **84 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.25 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.9 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (57.4%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	1.5 kg (24.6%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (8.2%)	81 %	6
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.3 kg (4.9%)	75 %	5
Ziarno	Weyermann - Carared	0.3 kg (4.9%)	75 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	20 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	20 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	20 g	1 min	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11 g	---