

## 138 APA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **39**
- SRM **4.9**
- 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 **90 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (66%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.5 kg (28.3%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (5.7%)	78 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	8 g	60 min	11.3 %
Gotowanie	Simcoe	12 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	20 min	12.9 %
Gotowanie	Citra	15 g	1 min	12 %

### Drożdże

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