

## 147 APA

---

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **38**
- SRM **4**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.25 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.1 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (84.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (8.5%)	81 %	6
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.4 kg (6.8%)	75 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	20 g	60 min	14.7 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	20 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	1 min	9.5 %

### Drożdże

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