

## 162 APA

---

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **31**
- SRM **3.5**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22.5 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **86 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.25 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.5 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (87%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.3 kg (6.5%)	81 %	6
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.3 kg (6.5%)	75 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	15 g	60 min	14.2 %
Gotowanie	Centennial	15 g	20 min	10.4 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	1 min	9.4 %
Na zimno	Citra	20 g	5 dni	11.1 %
Na zimno	Amarillo	20 g	5 dni	9.4 %

### Drożdże

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