

## 166 APA

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **45**
- SRM **3.8**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- 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	Carapils	0.3 kg (6.5%)	78 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	15 g	50 min	13.5 %
Gotowanie	Magnum	10 g	50 min	14 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	20 min	9.4 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	1 min	9.4 %
Na zimno	Amarillo	15 g	5 dni	11.1 %
Na zimno	Citra	15 g	5 dni	13.6 %
Na zimno	Simcoe	15 g	5 dni	13.2 %

### Drożdże

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