

## #17 APA ELLA

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **44**
- SRM **14.6**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.5 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (44.4%)	80 %	45
Ziarno	Viking Pilsner malt	0.9 kg (23.5%)	82 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.33 kg (8.6%)	80 %	5
Ziarno	monachijski Viking Malt (ciemny)	0.24 kg (6.3%)	78 %	22
Ziarno	monachijski Viking Malt (jasny)	0.41 kg (10.7%)	78 %	16
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (6.5%)	78 %	350

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ella (AUS)	15 g	60 min	16.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Ella (AUS)	15 g	15 min	16.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Ella (AUS)	20 g	0 min	16.3 %
Na zimno	Ella (AUS)	50 g	7 dni	16.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11.5 g	---