

## #17 Lekka apa

---

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **34**
- SRM **5.3**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5.5 kg (90.2%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Caramunich® typ I    | 0.2 kg (3.3%)  | 73 %       | 80  |
| Ziarno | Płatki pszeniczne    | 0.4 kg (6.6%)  | 85 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Simcoe | 10 g  | 60 min | 13.2 %     |
| Gotowanie                 | Simcoe | 10 g  | 30 min | 13.2 %     |
| Gotowanie                 | Simcoe | 20 g  | 15 min | 13.2 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe | 30 g  | 0 min  | 13.2 %     |

### Drożdże

| Nazwa                | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|----------------------|-----|-------|--------|--------------|
| Danstar - Nottingham | Ale | Suche | 11.5 g | Danstar      |