

## #23 APA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU **64**
- SRM **11.3**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1.3 kg (33.3%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.6 kg (41%)	79 %	22
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (12.8%)	85 %	4
Ziarno	Abbey Castle	0.5 kg (12.8%)	80 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	45 min	12.8 %
Gotowanie	Chinook	20 g	30 min	12.8 %
Gotowanie	Chinook	20 g	10 min	12.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Huell Melon	50 g	5 min	6.6 %
Na zimno	Simcoe	50 g	1 dni	13.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	10 g	---