

#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 | --- |