

## #29 APA 3

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **44**
- SRM **11.5**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18.9 L**
- Straty z fermentacji **12.5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23 L**

### Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa                         | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|-------------------------------|--------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | WES ekstrakt słodowy jasny    | 3.4 kg (85%) | 70.5 %     | 30  |
| Płynny ekstrakt | WES ekstrakt pszeniczny jasny | 0.6 kg (15%) | 70.5 %     | 60  |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa               | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Chinook USA         | 17 g  | 60 min | 10.9 %     |
| Gotowanie                 | Chinook USA         | 17 g  | 30 min | 10.9 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Chinook USA         | 16 g  | 10 min | 10.9 %     |
| Na zimno                  | Chinook USA         | 50 g  | 5 dni  | 10.9 %     |
| Na zimno                  | Mosaic USA granulat | 50 g  | 5 dni  | 10.4 %     |

### Drożdże

| Nazwa                | Typ | Forma  | Ilość | Laboratorium     |
|----------------------|-----|--------|-------|------------------|
| FM52 Amerykański Sen | Ale | Płynne | 30 ml | Fermentum Mobile |

### Notatki

- Burzliwa zeżarła 12.5% warki (!).  
20 sty 2019, 14:18