

## #4 APA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **49**
- SRM **12.9**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal	1.7 kg (58.6%)	81 %	26
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.2 kg (41.4%)	80 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	8 g	60 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	20 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	10 g	20 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	5 g	5 min	13 %
Na zimno	Citra	15 g	7 dni	12 %
Na zimno	Chinook	10 g	7 dni	13 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us-05	Ale	Suche	5.5 g	---