

## #4 APA

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **31**
- SRM **4.3**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.3 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (92.6%)  | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Oats, Flaked         | 0.4 kg (7.4%) | 80 %       | 2   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Marynka | 20 g  | 60 min | 10 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade | 30 g  | 15 min | 6 %        |
| Na zimno                  | Citra   | 50 g  | 4 dni  | 12 %       |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis    |

### Notatki

- Po fermentacji warka zostanie podzielona na pół. Pierwsza część będzie chmielona na zimno citrą. Do drugiej części zostanie dodane 0,5 kg laktozy i truskawki mrożone.  
*2 lis 2017, 11:16*