

## America First, APA z Ekstraktów

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **61**
- SRM ---
- 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**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Ekstrakt słodowy niechmielony PALE ALE	1.7 kg (45.9%)	80 %	---
Suchy ekstrakt	Ekstrakt słodowy w proszku (drymalt)	1 kg (27%)	80 %	---
Suchy ekstrakt	Ekstrakt słodowy w proszku (drymalt)	1 kg (27%)	80 %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	20 g	45 min	18.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	5 g	5 min	12.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	5 g	5 min	7.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	5 g	5 min	11 %
Gotowanie	Warrior	10 g	60 min	18.5 %
Dodane w postaci herbatki przed dodaniem chmielu na zimno. 10 g chmielu w				
Na zimno	Citra	25 g	7 dni	12.5 %
Na zimno	Centennial	25 g	7 dni	7.7 %
Na zimno	Mosaic	25 g	7 dni	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	5 g	Fermentis