

American APA

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **41**
- SRM **9.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.6 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|------------------|--------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Bruntal Pale Ale | 1.7 kg (50%) | 80 % | 35 |
| Płynny ekstrakt | Bruntal | 1.7 kg (50%) | 81 % | 26 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus granulat | 10 g | 50 min | 14.5 % |
| Gotowanie | Equanot granulat | 30 g | 20 min | 12.8 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 30 g | 0 min | 12 % |

Drożdże

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