

## AP\_STR\_1a

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **34**
- SRM **10.8**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	3.4 kg (100%)	80 %	35

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	3 g	60 min	12 %
Gotowanie	Citra	3 g	60 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	3 g	60 min	11.5 %
Gotowanie	Cascade	3 g	60 min	6.9 %
Gotowanie	Mosaic	3 g	30 min	10.4 %
Gotowanie	Chinook	3 g	30 min	13.3 %
Gotowanie	Cascade	3 g	30 min	6.9 %
Gotowanie	Simcoe	3 g	30 min	13.2 %
Gotowanie	Comet	3 g	15 min	8.4 %
Gotowanie	Citra	3 g	15 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	3 g	15 min	10.4 %
Gotowanie	Cascade	3 g	5 min	6.9 %
Gotowanie	Comet	3 g	5 min	8.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	1 g	0 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Comet	1 g	0 min	8.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis