

## APA 01.2024

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **33**
- SRM **3.9**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **71 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.5 kg (77.6%)	81 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg (17.2%)	80 %	2
Ziarno	Vienna Malt	0.3 kg (5.2%)	78 %	8

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	35 g	60 min	7.9 %
Gotowanie	Marynka	5 g	60 min	8.8 %
Whirlpool	Simcoe	30 g	0 min	12.9 %
Whirlpool	Mosaic	30 g	0 min	12.3 %
Whirlpool	Citra	20 g	0 min	12.9 %
Na zimno	Mosaic	30 g	4 dni	12.3 %
Na zimno	Citra	30 g	4 dni	12.9 %
Na zimno	Simcoe	20 g	4 dni	12.9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11 g	---

### Notatki

- Za duża warka wyszła ! nie zmieściła się do gara elektrycznego  
3 mar 2024, 08:36