

## APA 042019

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **30**
- SRM **3.3**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Malteurop Pilzneński	5 kg (90.9%)	79 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (9.1%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	1 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	15 g	1 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	15 g	1 min	10 %
Na zimno	Citra	20 g	3 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	20 g	3 dni	10 %
Na zimno	Cascade	20 g	3 dni	6 %

### Drożdże

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