

## APA 082018

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **35**
- SRM **5**
- Styl **American Pale Ale**

### 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 **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Malteurop Pilzneński	4 kg (70.2%)	79 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (17.5%)	79 %	22
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (8.8%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.2 kg (3.5%)	75 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	20 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	4 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	4 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	4 min	13.2 %
Na zimno	Citra	30 g	2 dni	12 %
Na zimno	Cascade	20 g	2 dni	6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US05	Ale	Suche	11 g	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips	4 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	Kwas mlekowy zacier 9 ml	9 g	Zacieranie	---

Czynnik do wody	Kwas mlekowy wysładzanie 18 ml/20 l	18 g	Zacieranie	---
-----------------	-------------------------------------------	------	------------	-----