

## APA 1.1

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **66**
- SRM **7.3**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **57 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale ale	6.4 kg (100%)	79 %	6.5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	30 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	12 %
Gotowanie	Citra	10 g	30 min	12 %
Gotowanie	Cascade	30 g	5 min	6 %
Gotowanie	Citra	10 g	5 min	12 %
Na zimno	Cascade	30 g	7 dni	6 %
Na zimno	Citra	30 g	7 dni	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentum Mobile FM52 AMERYKAŃSKI SEN	Ale	Płynne	60 ml	---