

## APA 1

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **63**
- SRM **11**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy Pale Ale	1.7 kg (89.5%)	80 %	35
Dodatek	glukoza	0.2 kg (10.5%)	81 %	26

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	50 min	12.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo ( podczas chłodzenia )	8 g	60 min	6 %
Na zimno	Amarillo	5 g	7 dni	6 %
Na zimno	Cascade	5 g	7 dni	5.8 %
Na zimno	Cascade	8 g	3 dni	5.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis