

## APA 1

---

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **32**
- SRM **4.5**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- 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	Strzegom Pale Ale	5 kg (87.7%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (8.8%)	81 %	6
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (3.5%)	78 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	15 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Galaxy	10 g	10 min	15 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	10 min	9.5 %
Gotowanie	Centennial	10 g	10 min	10.5 %
Whirlpool	Galaxy	10 g	0 min	15 %
Whirlpool	Amarillo	10 g	0 min	9.5 %
Whirlpool	Centennial	10 g	0 min	10.5 %
Na zimno	Amarillo	10 g	5 dni	9.5 %
Na zimno	Galaxy	10 g	5 dni	15 %
Na zimno	Centennial	10 g	5 dni	10.5 %