

# APA 1

---

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **34**
- SRM **5.1**
- 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 **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Soufflet Pale Ale	4.5 kg (86.5%)	80 %	6
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (9.6%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.2 kg (3.8%)	75 %	30

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	11 %
Gotowanie	Centennial	20 g	15 min	8.3 %
Gotowanie	Centennial	15 g	7 min	8.3 %
Gotowanie	Centennial	15 g	0 min	8.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	10 g	lallemand

## Notatki

- Fermentor 26L ok 12 blg  
3 mar 2019, 12:08