

## apa

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **14**
- SRM **4.4**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	6.7 kg (89.3%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.5 kg (6.7%)	75 %	30
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.3 kg (4%)	78.3 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %
Whirlpool	Galaxy	30 g	0 min	14.5 %
Whirlpool	Centennial	30 g	0 min	9.4 %
Whirlpool	Cascade	30 g	0 min	7.1 %
Na zimno	Galaxy	40 g	3 dni	14.5 %
Na zimno	Centennial	40 g	3 dni	9.4 %
Na zimno	Cascade	40 g	3 dni	7.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis