

## APA 11 BLG

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **45**
- SRM **5.5**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5.5 kg (90.9%)	--- %	5
Ziarno	Cara Gold Castlemalting	0.25 kg (4.1%)	78 %	120
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (5%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	35 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Vic Secret	20 g	15 min	15.5 %
Gotowanie	Vic Secret	20 g	5 min	15.5 %
Gotowanie	Vic Secret	25 g	1 min	15.5 %
Na zimno	Vic Secret	40 g	7 dni	15.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's