

## APA 12,5

---

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **29**
- SRM **4.7**
- Styl **American Barleywine**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.5 kg (72.9%)	79 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (16.7%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (10.4%)	79 %	16

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Cascade	30 g	3 min	6 %
Gotowanie	Citra	20 g	3 min	12 %
Gotowanie	Equinox	35 g	3 min	13.1 %

### Notatki

- Strzegom Pale Ale 3,5kg  
płatki owsiane 0,8kg  
monachijski I 0,5kg  
  
10 g CTZ -  
30 g Cascade  
20 g Citra  
35 g Equinox  
17 wrz 2018, 12:11