

## APA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **64**
- SRM **5.4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (84%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	0.7 kg (11.8%)	81 %	8
Ziarno	viking malt colorado 10	0.25 kg (4.2%)	75 %	10

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	60 min	13 %
Gotowanie	Summit	30 g	15 min	17 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	30 g	5 min	6 %
Whirlpool	Chinook	10 g	5 min	13 %
Na zimno	Amarillo	30 g	4 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	30 g	4 dni	12 %
Na zimno	Chinook	20 g	4 dni	13 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
gestwa K-97	Ale	Gęstwa	200 ml	---