

## APA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **48**
- SRM **1.1**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pilzneński Viking Malt (Polska)	5 kg (62.5%)	--- %	---
Ziarno	Słód pale ale Viking Malt	1.5 kg (18.8%)	--- %	---
Ziarno	Słód karmelowy 200 Viking Malt (Polska)	0.5 kg (6.3%)	--- %	---
Ziarno	Słód CaraBody Viking Malt	0.5 kg (6.3%)	--- %	---
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (6.3%)	79 %	10

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	ZULA	15 g	60 min	7 %
Gotowanie	Styrian Cardinal	15 g	60 min	10 %
Gotowanie	Styrian Dragon	15 g	60 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	ZULA	15 g	25 min	7 %
Gotowanie	Styrian Cardinal	15 g	25 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Styrian Dragon	15 g	25 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	30 g	2 min	4.5 %