

# 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 %      |