

## APA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **45**
- SRM **5.2**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.2 kg (63.8%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.7 kg (20.3%)	85 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (11.6%)	80 %	2
Ziarno	Caramunich® typ I	0.15 kg (4.3%)	73 %	80

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	11 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Marynka	35 g	20 min	8.8 %
Whirlpool	Cascade	65 g	0 min	6 %
Na zimno	Cascade	65 g	0 dni	6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis