

## Apa

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **59**
- SRM **4.2**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	3 kg (66.7%)	80 %	4
Ziarno	Briess - Goldpils Vienna Malt	0.5 kg (11.1%)	80 %	7
Ziarno	Pilznieński	1 kg (22.2%)	81 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Summit	20 g	50 min	17 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	10 g	15 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Ahtanum	10 g	15 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Azacca	10 g	15 min	14 %
Whirlpool	Equinox	10 g	2 min	13.1 %
Whirlpool	Ahtanum	10 g	2 min	5 %
Whirlpool	Azacca	10 g	2 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Ahtanum	5 g	5 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Azacca	5 g	5 min	14 %
Whirlpool	Summit	5 g	2 min	17 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	5 g	5 min	13.1 %
Na zimno	Equinox	25 g	6 dni	13.1 %
Na zimno	Azacca	25 g	6 dni	14 %
Na zimno	Ahtanum	25 g	6 dni	5 %