

# APA

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **37**
- SRM **4.4**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **27.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	3.4 kg (73.9%)	80 %	8
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.2 kg (26.1%)	80 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	25 g	25 min	7.6 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	30 g	10 min	7.6 %
Na zimno	Mandarina Bavaria	45 g	5 dni	7.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale