

APA

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **40**
- SRM **6.2**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.4 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Mep©Ale | 3 kg (69%) | 79 % | 7 |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 1.25 kg (28.7%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Słód Karmelowy 300EBC | 0.1 kg (2.3%) | 70 % | 300 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 20 g | 70 min | 8.8 % |
| Gotowanie | Ahtanum | 35 g | 25 min | 3.4 % |
| Gotowanie | Magnum | 44 g | 5 min | 11.5 % |
| Na zimno | Ahtanum | 35 g | 2 dni | 3.4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Danstar - Nottingham | Ale | Gęstwa | 120 ml | --- |