

APA

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **35**
- SRM **10.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9.4 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.4 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|------------------|---------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Bruntal Pale Ale | 1.7 kg (100%) | 80 % | 35 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 1 g | 90 min | 12 % |
| Gotowanie | Citra | 2 g | 75 min | 12 % |
| Gotowanie | Simcoe | 1 g | 60 min | 11.5 % |
| Gotowanie | Cascade | 3 g | 60 min | 6.9 % |
| Gotowanie | Mosaic | 1 g | 45 min | 10.4 % |
| Gotowanie | Chinook | 1 g | 45 min | 13.3 % |
| Gotowanie | Cascade | 2 g | 30 min | 6.9 % |
| Gotowanie | Comet | 2 g | 20 min | 8.4 % |
| Gotowanie | Citra | 3 g | 15 min | 12 % |
| Gotowanie | Mosaic | 3 g | 10 min | 10.4 % |
| Gotowanie | Cascade | 3 g | 5 min | 6.9 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 1 g | 0 min | 12 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 3 g | Fermentis |