

## APA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **59**
- SRM **4.5**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **45 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **47.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **4 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **51.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36 L**
- Całkowita objętość zacieru **48 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 12 kg (100%) | 80 %       | 5   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Mosaic   | 70 g  | 50 min | 12.3 %     |
| Gotowanie                 | Cascade  | 50 g  | 5 min  | 7.1 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic   | 30 g  | 15 min | 12.3 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo | 30 g  | 15 min | 9.5 %      |

### Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| US-05 | Ale | Suche | 22 g  | ---          |