

# APA

---

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **10**
- SRM **3.9**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8.3 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.77 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **32 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.7 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.7 kg (25.4%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (74.6%)	80 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	40 min	13.7 %
Na zimno	Mosaic	50 g	3 dni	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis