

## APA

---

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **32**
- SRM **4.9**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21.5 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (87%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (8.7%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.25 kg (4.3%)	75 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	7 g	60 min	10 %
Gotowanie	Galaxy	15 g	15 min	15 %
Gotowanie	Galaxy	15 g	10 min	15 %
Gotowanie	Galaxy	20 g	5 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	10 g	1 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	20 g	1 min	4.6 %
Na zimno	Galaxy	45 g	4 dni	15 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale