

## APA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **43**
- SRM **5.5**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4.5 kg (95.7%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Caraamber	0.2 kg (4.3%)	75 %	65

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	13 %
Gotowanie	Chinook	10 g	30 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	10 g	5 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	10 g	5 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	10 g	0 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	10 g	0 min	13.1 %

### Drożdże

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