

## Apa #26

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **40**
- SRM **3.7**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Cukier	cukier	1 kg (31.4%)	100 %	0
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	2 kg (62.9%)	81 %	15
Cukier	refermentacja	0.18 kg (5.7%)	100 %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	33 g	60 min	9 %
Gotowanie	Centennial	15 g	8 min	9 %
Gotowanie	Centennial	15 g	2 min	9 %
Whirlpool	Centennial	15 g	20 min	9 %
Na zimno	Centennial	30 g	4 dni	9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Coopers	Ale	Gęstwa	200 ml	---