

## apa

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **44**
- SRM **7**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (83.3%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (13.9%)	79 %	22
Ziarno	Caramunich® typ I	0.1 kg (2.8%)	73 %	80

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	10 g	30 min	12 %
Gotowanie	mosaic	10 g	15 min	12 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	30 min	2.8 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	15 min	2.8 %
Gotowanie	x	10 g	30 min	4.6 %
Gotowanie	x	15 g	15 min	4.6 %

### Drożdże

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