

## APA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **46**
- SRM **3.9**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	3.5 kg (81.4%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (11.6%)	85 %	3
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.3 kg (7%)	74 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	15 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	10 min	13.2 %
Whirlpool	Simcoe	15 g	20 min	13.2 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	15 g	20 min	11 %
Na zimno	Simcoe	25 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	Nelson Sauvín	25 g	3 dni	11 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	10 g	10 min	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - London Ale III	Ale	Gęstwa	150 ml	Wyeast Labs