

## Apa

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **45**
- SRM **4.7**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- 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 **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	2 kg (50%)	80 %	6
Ziarno	Pilzneński	1 kg (25%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny jasny niemiecki	0.5 kg (12.5%)	82 %	5
Ziarno	Karmelowy Pale Cara	0.5 kg (12.5%)	75 %	9

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	25 g	45 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Pekko	20 g	6 min	13.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Ahtanum	20 g	4 min	3.4 %
Zacieranie	Kohatu	20 g	2 min	6.6 %
Na zimno	Kohatu	30 g	7 dni	6.6 %
Na zimno	Ahtanum	30 g	7 dni	3.4 %
Na zimno	Equinox	25 g	5 dni	13.1 %
Na zimno	Pekko	30 g	7 dni	13.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US - 05	Ale	Suche	5 g	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	Hibiskus	50 g	Gotowanie	5 min