

## APA

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **70**
- SRM **4.8**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **42 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **44.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **53.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt  | 8 kg (88.9%) | 85 %       | 7   |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1 kg (11.1%) | 79 %       | 16  |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Centennial        | 30 g  | 65 min | 10.5 %     |
| Gotowanie                 | Magnum            | 33 g  | 65 min | 13.5 %     |
| Gotowanie                 | Cascade           | 30 g  | 13 min | 6 %        |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade           | 60 g  | 17 min | 6 %        |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic            | 38 g  | 17 min | 10 %       |
| Na zimno                  | Lublin (Lubelski) | 30 g  | 4 dni  | 4 %        |
| Aromat (koniec gotowania) | sabro             | 30 g  | 4 min  | 15.8 %     |

### Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Gęstwa | 500 ml | Safale       |