

## 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