

# APA

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **50**
- SRM **9.8**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **24.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal	1.7 kg (50%)	81 %	26
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	1.7 kg (50%)	80 %	35

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	60 min	12 %
Gotowanie	Citra	10 g	30 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	15 min	9.5 %
Whirlpool	Cascade	10 g	0 min	6 %
Na zimno	Amarillo	10 g	7 dni	9.5 %
Na zimno	Cascade	10 g	7 dni	6 %
Na zimno	Cascade	10 g	2 dni	6 %

## Drożdże

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

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	cukier	130 g	Butelkowanie	---

## Notatki

- Fermentacja  
burzliwa - 1 tydzień  
cicha - 1 tydzień  
Refermentacja: cukier 130g/20l  
28 paź 2020, 21:52