

# Apa

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **58**
- SRM **4.2**
- 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 brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	1 kg (20%)	80.5 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	3 kg (60%)	80.5 %	6
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.5 kg (10%)	82 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (10%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	20 g	30 min	7 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	30 min	4.7 %
Gotowanie	Crystal	20 g	15 min	4.5 %
Gotowanie	Cascade	30 g	15 min	7 %
Gotowanie	Crystal	20 g	10 min	4.5 %
Gotowanie	Cascade	20 g	10 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	15 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Crystal	20 g	15 min	4.5 %