

## APA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **43**
- SRM **7.1**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **45 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4 kg (61.5%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	1 kg (15.4%)	81 %	4
Ziarno	Karmelowy Czerwony Weyermann®	0.5 kg (7.7%)	75 %	59
Ziarno	Weyermann - Barke® Viena Malt	1 kg (15.4%)	81 %	8

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	30 g	30 min	6 %
Gotowanie	Pacyfica	30 g	30 min	5 %
Gotowanie	Martynka	30 g	45 min	8 %

### Drożdże

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

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Skórka pomarańczy	20 g	Gotowanie	15 min
Zioło	Trawa cytrynowa	20 g	Gotowanie	15 min

### Notatki

- Woda Źródłana - Wzgórza P.  
Fermentacja Burzliwa 16 dni  
Fermentacja Cicha 9 dni  
Start leżakowania w temp 12C (26.02.23)

10 mar 2023, 12:35