

## APA

---

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **61**
- SRM **7.9**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	5.5 kg (82.7%)	78 %	6
Ziarno	Munich Malt	1 kg (15%)	80 %	18
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.15 kg (2.3%)	72 %	236

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	30 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Cascade	30 g	30 min	6 %
Gotowanie	Centennial	20 g	30 min	10.5 %
Gotowanie	Cascade	20 g	15 min	6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	15 g	Fermentis