

## apa

---

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU ---
- SRM ---
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

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

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Dodatek	APA	5 kg (100%)	--- %	---

### Notatki

- Słód pale ale 2,5 kg  
Słód monachijski 1,5 kg  
Słód przenieczny 1 kg bruntal  
Słód pilzneński 1 viking Malt  
Chmielenie 50 g chinnok 50 citra 30 g  
citra na zimno 30  
25 sie 2021, 18:30