

## apa

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **17**
- SRM **5.8**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **39.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                  | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt | 5 kg (62.5%) | 80 %       | 7   |
| Ziarno | Pszeniczny             | 1 kg (12.5%) | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Monachijski            | 2 kg (25%)   | 80 %       | 16  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Zula    | 30 g  | 60 min | 8.3 %      |
| Na zimno  | Citra   | 50 g  | 3 dni  | 12 %       |
| Na zimno  | Cascade | 50 g  | 3 dni  | 6 %        |

### Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| us 05 | Ale | Suche | 11 g  | ---          |

### Dodatki

| Typ             | Nazwa        | Ilość  | Użyto do          | Czas |
|-----------------|--------------|--------|-------------------|------|
| Dodatek smakowy | pulpa mano   | 800 g  | Fermentacja cicha | ---  |
| Dodatek smakowy | banan nektar | 1000 g | Fermentacja cicha | ---  |