

## APA

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **33**
- SRM **3.6**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (63.6%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (18.2%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (18.2%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	15 g	15 min	12 %
Gotowanie	Strata	20 g	10 min	13.6 %
Whirlpool	Sabro	30 g	15 min	15 %
Whirlpool	Citra	15 g	10 min	12 %
Whirlpool	Strata	10 g	10 min	13.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Płynne	1 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	płatki owsiane błyskawiczne	0.4 g	Zacieranie	70 min
Dodatek smakowy	płatki jęczmienne	0.4 g	Zacieranie	70 min