

# Apa

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **19**
- SRM **4.5**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (57.7%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (19.2%)	85 %	4
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (9.6%)	80 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.6%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (3.8%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	60 min	13 %
Whirlpool	Citra	20 g	10 min	12 %
Na zimno	Citra	25 g	7 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	25 g	7 dni	9.5 %