

## APA

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **32**
- SRM **12.1**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **2 L**
- Całkowita objętość zacieru **4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (45.9%)	81 %	26
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (5.4%)	78 %	350
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.1 kg (2.7%)	77 %	110
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.6 kg (16.2%)	79 %	22
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.1 kg (29.7%)	80 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Topaz	5 g	60 min	20.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Topaz	20 g	5 min	20.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Enigma (AUS)	25 g	5 min	17 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11.5 g	---