

# APA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **52**
- SRM **10.1**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal	1.74 kg (50%)	81 %	26
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	1.74 kg (50%)	80 %	35

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20.55 g	60 min	12 %
Gotowanie	Citra	10.28 g	30 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	20.55 g	15 min	9.5 %
Whirlpool	Cascade	10.28 g	0 min	6 %
Na zimno	Amarillo	10.28 g	7 dni	9.5 %
Na zimno	Cascade	10.28 g	7 dni	6 %
Na zimno	Cascade	10.28 g	2 dni	6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.82 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	cukier	133.61 g	Butelkowanie	---