

## APA #5 wizytator

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **99**
- SRM **3.9**
- 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 **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 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	3.4 kg (65.4%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg (7.7%)	85 %	4
Ziarno	Pilznieński	1 kg (19.2%)	81 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (7.7%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	30 g	60 min	11.2 %
Whirlpool	Citra	50 g	50 min	12 %
Whirlpool	Simcoe	50 g	50 min	13.2 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	50 g	3 dni	13.2 %

### Drożdże

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