

# APA

---

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **47**
- SRM **4**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **40.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.33 kg (14.7%)	80 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	1.07 kg (11.8%)	80 %	2
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	6.67 kg (73.5%)	81 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	33.33 g	60 min	14.7 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	30 min	14.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	33.33 g	5 min	15.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	66.67 ml	FM