

## APA

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **25**
- SRM **7.4**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.9 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (83.3%)	80 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (8.3%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom karmelowy jasny	0.5 kg (8.3%)	79 %	35

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Palisade	5 g	60 min	8.3 %
Gotowanie	Palisade	5 g	20 min	8.3 %
Gotowanie	Amarillo	5 g	20 min	8.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	2 g	10 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	2 g	10 min	8.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Palisade	5 g	10 min	8.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Palisade	5 g	5 min	8.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	5 g	5 min	8.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	5 g	0 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	5 g	0 min	8.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Palisade	5 g	0 min	8.3 %
Na zimno	Citra	13 g	4 dni	13.5 %
Na zimno	Amarillo	13 g	4 dni	8.9 %

Na zimno	Palisade	5 g	4 dni	8.3 %
----------	----------	-----	-------	-------

## **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Safale US-05	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentis