

## APA 66

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **61**
- SRM **4.8**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **32.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **36.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) Bel	5 kg (65.4%)	80 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (13.1%)	79 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	1.5 kg (19.6%)	85 %	3
Ziarno	zakwaszający	0.15 kg (2%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	30 g	15 min	10 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	15 min	9.5 %
Whirlpool	Amarillo	30 g	30 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	30 g	15 min	12 %
Whirlpool	Citra	30 g	30 min	12 %
Na zimno	Mosaic	70 g	4 dni	10 %
Na zimno	Citra	40 g	4 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	40 g	4 dni	9.5 %
Gotowanie	Chinook	10 g	60 min	13 %