

## Apa 7

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **38**
- SRM **6.9**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- 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	Strzegom Pale Ale	3.6 kg (69.2%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.8 kg (15.4%)	80 %	4
Ziarno	Bestmaltz Pszeniczny	0.6 kg (11.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.2 kg (3.8%)	80 %	80

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	17 g	60 min	13 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	30 min	9.5 %
Gotowanie	Centennial	10 g	10 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	15 g	0 min	6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-05	Ale	Gęstwa	200 ml	---