

## APA alko

---

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **42**
- SRM **4.8**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **300000 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **315000 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **379500 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **234000 L**
- Całkowita objętość zacieru **312000 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	60000 kg (76.9%)	80 %	7
Ziarno	Pszeniczny	12000 kg (15.4%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	6000 kg (7.7%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	200000 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Amarillo	300000 g	20 min	9.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	150000 g	60 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	80000 g	20 min	9.5 %
Na zimno	Amarillo	50000 g	3 dni	9.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Ale	Ale	Płynne	500 ml	Wyeast Labs