

## APA (brew)

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **44**
- SRM ---
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **5 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bootmaker pale ale brewkit 560IBU 1,7kg	2.9 kg (74.4%)	80 %	---
Suchy ekstrakt	Ba brew-kit plus	1 kg (25.6%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Brewkit	36 g	10 min	20 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	10 min	10 %
Gotowanie	Cascade	25 g	10 min	6 %
Na zimno	Mosaic	25 g	5 dni	10 %
Na zimno	Cascade	25 g	5 dni	6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11.5 g	Safale

### Notatki

- zmodyfikowano ilości by wyszło z brew kita w kalkulatorze 28 ibu i 13 blg z ekstraktem BA Brew-kit Plus  
5 paź 2017, 06:55