

Apa CA

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **23**
- SRM **10.8**
- 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 **30 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **23.1 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|-----------------------------------|---------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Bruntal ekstrakt słodowy Pale Ale | 3.6 kg (100%) | 80 % | 35 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra | 10 g | 30 min | 13 % |
| Gotowanie | Amarillo | 10 g | 20 min | 8.9 % |
| Gotowanie | Citra | 10 g | 5 min | 13 % |
| Gotowanie | Amarillo | 10 g | 5 min | 8.9 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 10 g | 1 min | 13 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo | 10 g | 1 min | 8.9 % |
| Whirlpool | Citra | 20 g | 0 min | 12 % |
| Whirlpool | Amarillo | 20 g | 0 min | 9.5 % |
| Na zimno | Citra | 50 g | 5 dni | 12 % |
| Na zimno | Amarillo | 50 g | 5 dni | 9.5 % |

Drożdże

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