

## APA - Cherokee

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **61**
- SRM **9.4**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	0.85 kg (44.7%)	80 %	36
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy jasny	0.85 kg (44.7%)	81 %	26
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	0.2 kg (10.5%)	80 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	16 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	15 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	0 min	15.5 %
Na zimno	Citra	12 g	4 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	12 g	4 dni	13.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	5 g	Fermentis