

## APA czaja

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **86**
- SRM **28.1**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Rahr - Pale Ale Malt	4.4 kg (81.5%)	79 %	79
Ziarno	Strzegom pszeniczny	0.6 kg (11.1%)	81 %	6
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.4 kg (7.4%)	75 %	59

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	20 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Equinox	10 g	30 min	13.1 %
Gotowanie	Citra	10 g	30 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	30 min	10 %
Gotowanie	Equinox	10 g	5 min	13.1 %
Gotowanie	Citra	10 g	5 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	5 min	10 %
Na zimno	Equinox	20 g	4 dni	13.1 %
Na zimno	Citra	20 g	4 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	20 g	4 dni	10 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	20 min	10 %
Gotowanie	Equinox	10 g	20 min	13.1 %
Gotowanie	Citra	10 g	20 min	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	100 ml	---