

## APA ekstrakt i cukier

---

- Gęstość **8.8 BLG**
- ABV **3.4 %**
- IBU **25**
- SRM ---

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **3 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (63%)	80 %	---
Cukier	cukier	1 kg (37%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	5 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	El Dorado	10 g	10 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Ahtanum	10 g	10 min	5 %
Na zimno	Citra	15 g	5 dni	12 %
Na zimno	Ahtanum	20 g	5 dni	5 %
Na zimno	El Dorado	20 g	5 dni	11 %