

## APA ekstrakty + mini zacieranie

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **35**
- SRM **10.9**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.6 L**
- Czas gotowania **40 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **1.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **2.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy Pale Ale	3.3 kg (68.8%)	80 %	35
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	0.9 kg (18.8%)	75 %	20
Ziarno	Pilzneński	0.3 kg (6.3%)	60 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (6.3%)	50 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	12 g	45 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	25 min	7.7 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	6 g	45 min	15.1 %
Gotowanie	Chinook	7 g	45 min	12.1 %
Na zimno	Citra	10 g	7 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	10 g	7 dni	9.5 %

### Drożdże

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