

## APA FM52

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **68**
- SRM **6.2**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2.7 kg (47.4%)	79 %	16
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	1 kg (17.5%)	81 %	6
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (35.1%)	80 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	Chinook	15 g	60 min	13 %
Gotowanie	Chinook	15 g	30 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	30 g	5 min	9.5 %
Na zimno	Amarillo	30 g	14 dni	9.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile