

APA I

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **52**
- SRM ---
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2 kg (39.2%) | 80 % | --- |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 2 kg (39.2%) | 79 % | --- |
| Ziarno | Karmelowy Czerwony | 0.5 kg (9.8%) | 75 % | --- |
| Cukier | Cukier | 0.6 kg (11.8%) | --- % | --- |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 55 g | 60 min | 9.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Lublin (Lubelski) | 50 g | 5 min | 4 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe | 30 g | 0 min | 13.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade | 30 g | 0 min | 6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| US05 | Ale | Suche | 11 g | --- |