

## APA Keen

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU ---
- SRM **4.3**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) Bel	4 kg (81.8%)	80 %	6
9 lbs Pale Malt (2 Row) 1 lbs Caramel/Crystal Malt 8.0 oz Carapils 8.0 oz Victory Malt 0.50 oz Warrior [15.00 %] - Boil 30.0 min 0.50 oz Amarillo [9.20 %] - Boil 10.0 min 0.50 oz Cascade [5.50 %] - Boil 10.0 min 0.50 oz Warrior [15.00 %] - Boil 10.0 min 0.50 oz Amarillo [9.20 %] - Boil 0.0 min 0.50 oz Cascade [5.50 %] - Boil 0.0 min 1.0 pkg Northwest Ale (Wyeast Labs #1332)				
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.45 kg (9.2%)	75 %	20
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.44 kg (9%)	74 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Warrior	14 g	30 min	15.5 %
Zacieranie	Amarillo	14 g	10 min	9.5 %
Zacieranie	Cascade	14 g	10 min	6 %
Zacieranie	Warrior	14 g	10 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	14 g	0 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	14 g	0 min	6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	100 ml	FM