

## APA KOP

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **118**
- SRM **13.8**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt   | 2.5 kg (37.3%) | 85 %       | 7   |
| Ziarno | Weyermann - Carapils        | 1.2 kg (17.9%) | 78 %       | 4   |
| Ziarno | Weyermann - Carared         | 1.5 kg (22.4%) | 75 %       | 45  |
| Ziarno | Weyermann - Melanoiden Malt | 1.5 kg (22.4%) | 81 %       | 53  |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa                  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Columbus/Tomahawk/Zeus | 50 g  | 60 min | 15.5 %     |
| Gotowanie                 | Cascade PL             | 30 g  | 40 min | 5.2 %      |
| Gotowanie                 | Sorachi Ace            | 30 g  | 20 min | 10 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Falconers flight       | 30 g  | 15 min | 9.5 %      |

### Drożdże

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