

## 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