

## APA M

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **47**
- SRM **8.7**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19.3 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal	1.7 kg (47.9%)	81 %	26
Płynny ekstrakt	Bruntal	1.7 kg (47.9%)	81 %	26
Cukier	glukoza	0.15 kg (4.2%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	45 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	15 g	3 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	15 g	3 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	3 min	10 %
Na zimno	Amarillo	15 g	4 dni	9.5 %
Na zimno	Equinox	15 g	4 dni	13.1 %
Na zimno	Mosaic	20 g	4 dni	10 %

### Drożdże

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