

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 | --- |