

## APA Maćkowa

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **72**
- SRM **9.2**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal	3.4 kg (100%)	81 %	26

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	15 g	60 min	11.5 %
Gotowanie	Centennial	15 g	60 min	9.7 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	60 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	25 g	5 min	11.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	25 g	5 min	9.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	25 g	5 min	7.1 %

### Drożdże

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