

## APA na Belgach

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **97**
- SRM **7.7**
- Styl **Belgian Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (57.1%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (19%)	79 %	22
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (19%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (4.8%)	75 %	150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	El Dorado	40 g	60 min	15 %
Gotowanie	Centennial	10 g	30 min	10.5 %
Gotowanie	Centennial	15 g	10 min	10.5 %
Gotowanie	Azacca	10 g	30 min	14 %
Gotowanie	Azacca	15 g	10 min	14 %
Na zimno	El Dorado	10 g	7 dni	15 %
Na zimno	Centennial	25 g	7 dni	10.5 %
Na zimno	Azacca	25 g	7 dni	14 %

### Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
BF & SAY	Ale	Płynne	1000 ml	Gozdawa