

## APA - NMP

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **28**
- SRM **5.1**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **1000 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **1050 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **1265 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **952 L**
- Całkowita objętość zacieru **1224 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale malt	220 kg (80.9%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	40 kg (14.7%)	79 %	16
Ziarno	Pszeniczny	12 kg (4.4%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	400 g	60 min	12.8 %
Gotowanie	Chinook	400 g	20 min	12.8 %
Gotowanie	Chinook	600 g	10 min	12.8 %
Gotowanie	Simcoe	800 g	5 min	13.2 %
Na zimno	Simcoe	1000 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	Mosaic	2000 g	3 dni	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	638.89 g	Fermentis