

# APA No 1

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **31**
- SRM ---
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	3.4 kg (100%)	--- %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	4 g	60 min	9.3 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	60 min	12.5 %
Gotowanie	Simcoe	5 g	60 min	13.3 %
Gotowanie	Cascade	4 g	60 min	8.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	3 g	15 min	9.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	3 g	15 min	12.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	3 g	10 min	13.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	3 g	10 min	8.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	2 g	3 min	9.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	2 g	3 min	12.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	2 g	3 min	13.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	4 g	3 min	8.1 %
Na zimno	Cascade	23 g	3 dni	8.1 %
Na zimno	Amarillo	20 g	3 dni	9.3 %
Na zimno	Mosaic	19 g	3 dni	12.5 %
Na zimno	Simcoe	20 g	3 dni	13.3 %

## Drożdże

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

## Notatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

- po 3 tygodniach w butelkach bardzo tropikalne - ananas - brzoskwinia na pierwszym planie. Goryczka lekka, mogłaby być wyższa, przyjemne w smaku - idealne na ciepłe lato. Aromat dobry wchuj.  
*24 maj 2017, 18:30*