

## APA nr 8

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **54**
- SRM **9.7**
- 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**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **2.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **3.7 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy jasny	3.4 kg (78.7%)	81 %	26
Ziarno	Biscuit Malt	0.218 kg (5%)	79 %	45
Ziarno	Pilzneński	0.5 kg (11.6%)	81 %	4
Ziarno	Carahell	0.2 kg (4.6%)	77 %	26

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	60 min	13 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	10 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	20 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	15 g	0 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	---