

## APA of the 50s

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **24**
- SRM **10.3**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **32.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33 L**
- Całkowita objętość zacieru **39.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (75.8%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann Specjal W	0.5 kg (7.6%)	68 %	300
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (15.2%)	85 %	4
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	0.1 kg (1.5%)	80 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	15 g	60 min	12.1 %
Na zimno	Styrian Golding	30 g	3 dni	2.8 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	30 min	12.1 %
Na zimno	East Kent Goldings	30 g	3 dni	5.4 %

### Drożdże

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

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	10 g	Gotowanie	20 min