

APA PK

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **35**
- SRM **8.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 4 kg (78.4%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.8 kg (15.7%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Karmelowy Czerwony | 0.2 kg (3.9%) | 75 % | 59 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 300 | 0.1 kg (2%) | 70 % | 299 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 20 g | 60 min | 15.1 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Centennial | 20 g | 0 min | 10.5 % |
| Na zimno | Centennial | 30 g | 3 dni | 10.5 % |