

## 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 %