

## APA Przemek

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **35**
- SRM **5.7**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.5 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilznieński	4.5 kg (82.6%)	81 %	3.2
Ziarno	Melanoiden Malt	0.5 kg (9.2%)	80 %	70
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (5.5%)	78 %	4.5
Ziarno	Pszeniczny	0.15 kg (2.8%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	15 g	60 min	14.5 %
Gotowanie	Galaxy	30 g	10 min	14.5 %
Whirlpool	Galaxy	55 g	0 min	14.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us04	Ale	Suche	11 g	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips piwowaski	4 g	Zacieranie	60 min