

## APA PWZ4

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **37**
- SRM **4**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pilzeński STRZEGOM	3.5 kg (72.9%)	85 %	4
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.2 kg (4.2%)	74 %	3
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	1 kg (20.8%)	82 %	5
Ziarno	cara 30	0.1 kg (2.1%)	75 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	13 %
Gotowanie	Cascade PL	10 g	15 min	5.2 %
Gotowanie	Cascade PL	20 g	5 min	5.2 %
Whirlpool	Cascade PL	30 g	10 min	5.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP090 - San Diego Super Yeast	Ale	Płynne	100 ml	White Labs