

# APA Radzymińska v1

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **37**
- SRM **10.8**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.3 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	3.49 kg (100%)	93 %	35

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	35.86 g	60 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	25.61 g	0 min	9.5 %
Na zimno	Amarillo	51.22 g	3 dni	9.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-04	Ale	Suche	11.23 g	---

## Notatki

- 13,2 blg początkowe dla 22l brzezki  
przepis zakładał, że wyjedzie 12 blg

gotowane ok 15l + po ochłodzeniu dolana woda do 22l  
12 lip 2020, 12:45