

## APA\_RYE

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **32**
- SRM **6.4**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (39.4%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (26.3%)	79 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.01 kg (0.1%)	85 %	3
Ziarno	Żytni	2 kg (26.3%)	85 %	8
Ziarno	Carahell	0.6 kg (7.9%)	77 %	26

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	10 g	70 min	15 %
Gotowanie	Galaxy	10 g	40 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	10 g	10 min	15 %
Na zimno	Vic Secret	30 g	5 dni	16.3 %
Gotowanie	Chinook	10 g	10 min	13 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US05	Ale	Suche	12 g	Fermentis