

## APA - Single Hop Cascade

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **38**
- SRM **4.4**
- 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 **26.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (80%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (10%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.25 kg (5%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 100	0.25 kg (5%)	100 %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	30 g	60 min	8.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	30 g	5 min	8.3 %
Whirlpool	Cascade	40 g	10 min	8.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis US-05	Ale	Suche	10 g	---