

## APA\_STR\_2a

---

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **36**
- SRM **11.2**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **11.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	1.7 kg (100%)	80 %	35

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	2 g	60 min	12 %
Gotowanie	Chinook	2 g	60 min	13.3 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	2 g	40 min	14.7 %
Gotowanie	Chinook	2 g	40 min	13.3 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	2 g	20 min	14.7 %
Gotowanie	Mosaic	2 g	20 min	10.4 %
Gotowanie	Citra	2 g	20 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	2 g	1 min	6.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	2 g	1 min	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis