

# APA SUN

- Gęstość **9.3 BLG**
- ABV **3.6 %**
- IBU **35**
- SRM **7.2**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.5 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3.2 kg (86.5%)	80 %	7
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.15 kg (4.1%)	73 %	120
Ziarno	crystal ligh	0.15 kg (4.1%)	75 %	170
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.2 kg (5.4%)	80 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	15 min	13.2 %
Gotowanie	Cascade	15 g	5 min	6.8 %
Na zimno	Cascade	105 g	5 dni	6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11 g	Danstar