

# Apa test 1

---

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **34**
- SRM **4.5**
- 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 **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.4 kg (77.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilznieński	1 kg (22.7%)	80 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	16 g	48 min	11.6 %
Gotowanie	Kazbek	18 g	15 min	4.57 %
Gotowanie	Sorachi Ace	7 g	10 min	12 %
Gotowanie	Sorachi Ace	12 g	5 min	12 %
Whirlpool	Kazbek	20 g	0 min	4.57 %

## Drożdże

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