

# APA Twój browar

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **43**
- SRM **3.7**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **40 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	3.15 kg (60%)	80.5 %	6
Ziarno	Pilzneński	1.6 kg (30.5%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.5%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	25 g	30 min	11.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	50 g	5 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	25 g	1 min	11.8 %
Whirlpool	Centennial	50 g	20 min	10.9 %
Na zimno	Simcoe	50 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	12.4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us05	Ale	Suche	11 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Wirpool w 75C	50 g	Gotowanie	20 min