

## APA Twój browar

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **41**
- SRM **3.8**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **51.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (58.1%)	79 %	5.9
Ziarno	Pilsen Malt	2.6 kg (30.2%)	80 %	3.94
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	1 kg (11.6%)	85 %	3.94

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	70 min	13 %
Gotowanie	Cascade PL	100 g	10 min	5.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	60 g	0 min	10 %
Whirlpool	Centennial	80 g	20 min	10.5 %
Na zimno	Citra	60 g	2 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	100 g	2 dni	13.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	500 ml	---