

## APA vol1.0

---

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **63**
- SRM **9.5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **6 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **6.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **7.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **3.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **4.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale malt	1 kg (73.5%)	80 %	3
Ziarno	Carmel Pils	0.25 kg (18.4%)	75 %	8
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.11 kg (8.1%)	72 %	236

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	14 g	30 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	14 g	10 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	28 g	0 min	10 %
Na zimno	Mosaic	28.3 g	4 dni	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	12 g	---