

# APA z ekstraktów #1

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **55**
- SRM **10.6**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	1.7 kg (89.5%)	80 %	35
Suchy ekstrakt	Muntons DME - Wheat	0.2 kg (10.5%)	95 %	8

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citraumbus/Tomahawk/Zeus	15 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Cascade	10 g	10 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	5 g	0 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Citralumbus/Tomahawk/Zeus	5 g	0 min	15.5 %
Na zimno	Citralumbus/Tomahawk/Zeus	10 g	10 dni	15.5 %
Na zimno	Cascadeade	15 g	10 dni	6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	5.48 g	Fermentis