

## APA z ekstraktów

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **57**
- SRM **10.1**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	3.4 kg (93.2%)	80 %	35
Suchy ekstrakt	Muntons DME - Wheat	0.25 kg (6.8%)	95 %	8

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	25 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Citra	15 g	25 min	13.5 %
Gotowanie	Cascade	20 g	10 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	0 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	8 g	0 min	10 %
Na zimno	Citra	20 g	10 dni	13.5 %
Na zimno	Cascade	25 g	10 dni	7.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis