

## APA z ekstraktów

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **31**
- SRM **5.8**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (46.6%)	80 %	---
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (46.6%)	80 %	30
Dodatek	laktoza	0.25 kg (6.8%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	30 g	60 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	20 g	5 min	13.2 %
Na zimno	Citra	10 g	5 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	10 g	5 dni	13.2 %
Na zimno	Cascade	10 g	5 dni	6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis