

## APA z Twójbrowar+dodatek

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **34**
- SRM **4.1**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **17 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2.5 kg (50%)	80 %	7
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (10%)	85 %	4
Ziarno	Pilznieński	1.3 kg (26%)	81 %	4
Ziarno	Pilznieński - dodany do receptury	0.7 kg (14%)	81 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Cascade	80 g	10 min	6 %
Whirlpool	Centennial	40 g	10 min	10.5 %
Whirlpool	Citra	30 g	10 min	12 %
Whirlpool	Chinook	50 g	10 min	13 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentum Mobile