

## APA092018

---

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **32**
- SRM **4.6**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Malteurop Pale Ale	5.5 kg (96.5%)	79 %	6
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.2 kg (3.5%)	75 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	20 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	3 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	20 g	3 min	13.2 %
Na zimno	Cascade	30 g	2 dni	6 %
Na zimno	Simcoe	20 g	2 dni	13.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US05	Ale	Suche	11 g	---