

# APA1

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **63**
- SRM **4.4**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                  | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Simpsons - Maris Otter | 5 kg (83.3%) | 81 %       | 6   |
| Ziarno | Mild Malt              | 1 kg (16.7%) | 80 %       | 6   |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Amarillo | 50 g  | 30 min | 9.5 %      |
| Gotowanie                 | Mosaic   | 50 g  | 15 min | 10 %       |
| Gotowanie                 | Citra    | 50 g  | 5 min  | 12 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic   | 50 g  | 0 min  | 10 %       |
| Na zimno                  | Amarillo | 50 g  | 0 dni  | 9.5 %      |
| Na zimno                  | Mosaic   | 50 g  | 0 dni  | 10 %       |

## Drożdże

| Nazwa                    | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|--------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Wyeast - American Ale II | Ale | Płynne | 125 ml | Wyeast Labs  |