

## apa3

---

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **27**
- SRM **3.9**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **55 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **66 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **43.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **58 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	13.5 kg (93.1%)	82 %	4
Ziarno	Briess - Carapils Malt	1 kg (6.9%)	74 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Mosaic	40 g	4 min	10 %
Gotowanie	Citra	40 g	4 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	40 g	4 min	10 %
Whirlpool	Citra	40 g	4 min	12 %
Na zimno	Mosaic	50 g	4 dni	10 %
Na zimno	Citra	50 g	4 dni	12 %