

## APAcze tylko... (Warka 3)

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **25**
- SRM **11**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.5 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	3.4 kg (80%)	80 %	35
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	0.85 kg (20%)	80 %	38

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	10 g	20 min	14 %
Gotowanie	Cascade	20 g	10 min	8.3 %
Gotowanie	El Dorado	30 g	5 min	11 %
Gotowanie	Citra	20 g	2 min	12.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	1 min	12.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	1 min	8.3 %
Aromat (koniec gotowania)	El Dorado	20 g	1 min	11 %
Na zimno	Simcoe	25 g	5 dni	14 %
Na zimno	El Dorado	30 g	5 dni	11 %
Na zimno	Cascade	30 g	5 dni	8.3 %
Na zimno	Citra	20 g	5 dni	12.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	12 g	Safale

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Glukoza krystaliczna	180 g	Butelkowanie	---