

# APAn Tu Nie Stał

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **48**
- SRM **7.3**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.5 kg (88.6%)	85 %	6
Ziarno	Weyermann - Carared	0.25 kg (6.3%)	75 %	45
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.2 kg (5.1%)	81 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	10 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	30 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	10 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	15 g	0 min	13.2 %
Na zimno	Simcoe	50 g	---	13.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11.5 g	---