

# Apka

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **33**
- SRM **8.9**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.5 kg (60.8%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.6 kg (8.1%)	79 %	16
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.6 kg (8.1%)	82 %	5
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.2 kg (2.7%)	73 %	120
Ziarno	colorado pale base	1 kg (13.5%)	75 %	---
Ziarno	Caramunich® typ I	0.5 kg (6.8%)	73 %	80

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Cascade	25 g	30 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	10 min	12 %
Na zimno	Cascade	25 g	7 dni	6 %
Na zimno	Citra	25 g	7 dni	12 %

## Drożdże

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