

# APKA

---

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **60**
- SRM **9.6**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **30 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (85.7%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.25 kg (7.1%)	75 %	150
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	0.25 kg (7.1%)	79 %	130

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	25 g	60 min	10 %
Gotowanie	Cascade	10 g	30 min	6 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	30 min	10 %
Gotowanie	Cascade	15 g	15 min	6 %