

## Baldur Truso APA

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **34**
- SRM **10**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **14 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (77.3%)	81 %	26
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	0.5 kg (22.7%)	80 %	36

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	15 g	14 min	13.2 %
Na zimno	Simcoe	35 g	3 dni	13.2 %
Gotowanie	Citra	15 g	14 min	12 %
Na zimno	Citra	35 g	3 dni	12 %

### Drożdże

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