

## Brewbert APA

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **24**
- SRM **8.3**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (57.1%)	80 %	3.5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (19%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (19%)	79 %	16
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.25 kg (4.8%)	70 %	160

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvín	15 g	10 min	12 %
Gotowanie	Galaxy	5 g	10 min	15 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	25 g	5 min	12 %
Gotowanie	Galaxy	15 g	5 min	15 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	5 min	11 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	35 g	---	12 %
Whirlpool	Galaxy	15 g	---	15 %
Whirlpool	Mosaic	10 g	---	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	lactol	2 g	Zacieranie	---
Klarowanie	whirlfloc	0.5 g	Gotowanie	10 min