

## bursztynowa APA

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **49**
- SRM **14.7**
- Styl **American Brown Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **2.4 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **2.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **3.1 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Strzegom Bursztynowy	0.5 kg (100%)	70 %	49

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	2 g	60 min	14.7 %
Gotowanie	Chinook	2 g	10 min	13.3 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	2 g	5 min	14.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	3 g	5 min	14.7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	100 ml	salfager