

Centennial APA

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **41**
- SRM **10.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **26.4 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|-----------------------------------|---------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Bruntal ekstrakt słodowy Pale Ale | 3.4 kg (100%) | 82 % | 35 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga PL 12,9% AA | 20 g | 60 min | 12.9 % |
| Gotowanie | Centennial USA 10,2% AA | 10 g | 15 min | 10.2 % |
| Gotowanie | Centennial USA 10,2% AA | 10 g | 10 min | 10.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Centennial USA 10,2% AA | 10 g | 5 min | 10.2 % |
| Na zimno | Centennial USA 10,2% AA | 70 g | 4 dni | 10.2 % |

Drożdże

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