

## Classic APA 20

---

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **48**
- SRM **7.1**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (93%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (7%)	75 %	150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	5 g	60 min	6 %
Gotowanie	Citra	5 g	60 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	5 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Cascade	10 g	10 min	6 %
Gotowanie	Citra	8 g	10 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	10 min	13.2 %
Whirlpool	Centennial	40 g	20 min	10.5 %
Na zimno	Centennial	40 g	7 dni	10.5 %
Na zimno	Cascade	40 g	7 dni	6 %