

# CshAPA

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **29**
- SRM **5.1**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (70.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.7 kg (12.3%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.7 kg (12.3%)	79 %	16
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.2 kg (3.5%)	75 %	30
Ziarno	słód zakwaszający	0.1 kg (1.8%)	75 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %
Whirlpool	Citra	40 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	15 min	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lutra OYL-071	Ale	Płynne	40 ml	Omega