

## Extra APA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **30**
- SRM **5.1**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **15 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	3.4 kg (66.7%)	80 %	---
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	1.7 kg (33.3%)	80 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	15 min	15.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	10 min	15.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	12 %
Gotowanie	Citra	30 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	35 g	0 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Ahtanum	15 g	0 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	falconer's flight	15 g	0 min	10 %
Whirlpool	falconer's flight	15 g	0 min	10 %
Whirlpool	Sorachi Ace	15 g	0 min	10 %
Whirlpool	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	0 min	15.5 %

### Drożdże

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

### Notatki

- 13 blg 23 litry, 3 blg przy butelkowaniu.  
4 maj 2018, 17:34