

## GD APA

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **16**
- SRM **6.5**
- 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 brzezki **27.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (96.2%)	80 %	5.75
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.2 kg (3.8%)	76 %	160

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	60 min	4 %
Gotowanie	Styrian Golding	20 g	30 min	3.6 %
Gotowanie	Styrian Golding	10 g	10 min	3.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Styrian Golding	20 g	1 min	3.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	12 g	Mangrove Jack's

### Notatki

- Ostatnią dawkę chmielu zadać podczas chłodzenia w temp 95 st. C i wykonać przerwę na 15 min

Do fermentacji użyto 12 gr (7 łyżek stołowych) gęsty z M44  
4 gru 2021, 08:42