

## Intensywna APA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **58**
- SRM **4.2**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (61.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (15.4%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (15.4%)	85 %	3
Ziarno	Żytni	0.5 kg (7.7%)	85 %	8

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	40 g	60 min	15.5 %
Whirlpool	Palisade	25 g	5 min	7.5 %
Whirlpool	Citra	25 g	5 min	12 %
Whirlpool	Centennial	25 g	5 min	10.5 %
Na zimno	Palisade	25 g	5 dni	7.5 %
Na zimno	Citra	25 g	5 dni	12 %
Na zimno	Centennial	25 g	5 dni	10.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis