

## Jaszczomb APA

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **20**
- SRM **10.1**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.5 L**
- Czas gotowania **31 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.6 L**

### Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa                               | Ilość           | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|-------------------------------------|-----------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny | 0.61 kg (15.2%) | 80 %       | 36  |
| Płynny ekstrakt | Bruntal ekstrakt słodowy jasny      | 3.4 kg (84.8%)  | 81 %       | 26  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Falconer's Flight | 20 g  | 12 min | 10.5 %     |
| Gotowanie | Citra             | 20 g  | 12 min | 12 %       |
| Na zimno  | Falconer's Flight | 80 g  | 4 dni  | 10.5 %     |
| Na zimno  | Citra             | 50 g  | 4 dni  | 12 %       |

### Drożdże

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