

## Light brown APA

- Gęstość **6.6 BLG**
- ABV **2.5 %**
- IBU **30**
- SRM **7.1**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (78.9%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 400	0.2 kg (5.3%)	--- %	400
Ziarno	Weyermann - Carared	0.1 kg (2.6%)	75 %	45
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (13.2%)	79 %	10

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	8 g	60 min	12 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	60 min	15.5 %
Na zimno	Citra	20 g	4 dni	12 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	20 g	4 dni	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	8 g	---