

## May Day APA

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **53**
- SRM **5.1**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.9 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (69.6%)	79 %	6
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (17.4%)	85 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (8.7%)	61 %	5
Ziarno	Melanoiden Malt	0.25 kg (4.3%)	80 %	39

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	25 g	60 min	11.8 %
Gotowanie	Centennial	15 g	20 min	9.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	80 g	5 min	9.7 %
Na zimno	Mosaic	75 g	7 dni	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove's Jack Liberty Bell Ale	Ale	Suche	10 g	---