

# Mis Wojtek APA z miętą

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **33**
- SRM **5**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (87%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.3 kg (6.5%)	79 %	22
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.3 kg (6.5%)	82 %	17

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	7 g	60 min	16 %
Gotowanie	Magnum	8 g	35 min	16 %
Gotowanie	Centennial	10 g	20 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	5 g	5 min	10.5 %
Na zimno	Centennial	30 g	7 dni	10.5 %

## Drożdże

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

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	Mięta	25 g	Gotowanie	5 min