

Moja APA luty 2018

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **48**
- SRM **10.6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22.5 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal	1.7 kg (37.6%)	81 %	26
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	1.7 kg (37.6%)	80 %	35
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	0.56 kg (12.4%)	80 %	30
Płynny ekstrakt	Bruntal	0.56 kg (12.4%)	81 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	60 min	14.4 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	13.3 g	30 min	14.4 %
Gotowanie	Cascade	6 g	10 min	6 %
Na zimno	Citra	10 g	7 dni	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	1 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	6 g	10 min	12.8 %
Na zimno	Chinook	10 g	7 dni	12.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	6 g	10 min	12 %

Drożdże

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