

## Nowa APA NT - summit

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **28**
- SRM **4.4**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **1000 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **1050 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **1155 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **705 L**
- Całkowita objętość zacieru **940 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	200 kg (85.1%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	15 kg (6.4%)	85 %	3
Ziarno	Monachijski	20 kg (8.5%)	80 %	16

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Summit	400 g	60 min	17 %
Gotowanie	Summit	700 g	10 min	17 %
Gotowanie	Mosaic	500 g	10 min	10 %
Whirlpool	Simcoe	1000 g	0 min	13.2 %
Na zimno	Mosaic	5000 g	7 dni	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	500 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Hopzoil	50 g	Fermentacja cicha	1 dni