

## Nowa APA NT

---

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **37**
- SRM **3.8**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **2000 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **2100 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **2530 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **1230 L**
- Całkowita objętość zacieru **1640 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	325 kg (79.3%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	55 kg (13.4%)	85 %	3
Ziarno	Monachijski	30 kg (7.3%)	80 %	16

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	1000 g	60 min	13 %
Gotowanie	Chinook	800 g	20 min	13 %
Gotowanie	Chinook	1200 g	10 min	13 %
Gotowanie	Mosaic	1000 g	10 min	10 %
Gotowanie	Simcoe	1600 g	5 min	13.2 %
Na zimno	Simcoe	3000 g	7 dni	13.2 %
Na zimno	Mosaic	4000 g	7 dni	10 %

### Drożdże

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