

## Old America APA

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **69**
- SRM **9.4**
- 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 brzożki **25.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	3.4 kg (100%)	80 %	30
Cukier	Candi Sugar, Clear	0 kg	78.3 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	El Dorado	15 g	40 min	13.7 %
Gotowanie	Summit	15 g	40 min	14.1 %
Gotowanie	El Dorado	15 g	17 min	13.7 %
Gotowanie	Summit	15 g	17 min	14.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Sterling	20 g	1 min	7.8 %
Na zimno	El Dorado	15 g	7 dni	13.7 %
Na zimno	Summit	15 g	7 dni	14.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's