

## Pierwsze APA

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **67**
- SRM **5.9**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	1.7 kg (43.6%)	80 %	35
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	1.7 kg (43.6%)	80 %	---
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	0.5 kg (12.8%)	80 %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	30 g	60 min	12 %
Gotowanie	Chinook	15 g	30 min	13 %
Na zimno	Cascade	10 g	5 dni	6 %
Na zimno	Chinook	10 g	5 dni	13 %
Na zimno	Citra	20 g	5 dni	12 %
Gotowanie	Cascade	15 g	30 min	6 %
Gotowanie	Citra	10 g	30 min	12 %

### Drożdże

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