

Pierwsze Polish APA

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **41**
- SRM ---
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **14 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	BA Płynny Pale Ale	1.7 kg (87.2%)	--- %	---
Suchy ekstrakt	BA Suchy Jasny	0.25 kg (12.8%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lunga	12 g	60 min	10.4 %
Gotowanie	Puławski	10 g	20 min	8.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	10 g	5 min	2.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amora Preta	10 g	5 min	9 %
Na zimno	Amora Preta	10 g	---	9 %
Na zimno	Książęcy	20 g	---	7.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	5.5 g	Fermentis