

Polskie APA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **34**
- SRM **8.3**
- 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 brzezki **25.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Ekstrakt słodowy jasny Malt Barley	2.4 kg (63.2%)	80 %	15
Płynny ekstrakt	Ekstrakt słodowy ciemny Malt Barley	1.2 kg (31.6%)	80 %	35
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.2 kg (5.3%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	7.8 %
Gotowanie	Cascade PL	15 g	15 min	7.3 %
Gotowanie	Cascade PL	15 g	5 min	7.3 %
Na zimno	Cascade PL	20 g	5 dni	7.3 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	30 g	5 dni	4 %

Drożdże

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