

Porsta APA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **33**
- SRM **12.1**
- 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 | WES ekstrakt słodowy jasny | 3.4 kg (87.2%) | 80 % | --- |
| Ziarno | Strzegom Karmel 600 | 0.25 kg (6.4%) | 68 % | 601 |
| Ziarno | Monachijski | 0.25 kg (6.4%) | 80 % | 16 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 25 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | Cascade | 25 g | 10 min | 6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|----------------|
| US-05 | Ale | Suche | 10 g | jakiegokolwiek |