

## SH APA

---

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **34**
- SRM **4.3**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **70 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **74.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **89.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **42.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **59.5 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	15 kg (88.2%)	80 %	4
Ziarno	Carabelge	1 kg (5.9%)	80 %	30
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (5.9%)	81 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	40 g	60 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	50 g	30 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	60 g	15 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	100 g	0 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
safeale	Ale	Suche	33 g	---