

## Single Hop APA (Chinook)

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **30**
- SRM **5.3**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **32 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **35.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **40 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Mep©Ale	6.5 kg (65%)	78 %	6
Ziarno	Mep©Vienna	1.5 kg (15%)	78 %	10
Ziarno	Barley, Raw	1 kg (10%)	60 %	4
Ziarno	Oat, Raw	1 kg (10%)	40 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	50 g	60 min	7.4 %
Gotowanie	Chinook	30 g	10 min	7.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	30 g	0 min	7.4 %
Whirlpool	Chinook	30 g	0 min	7.4 %
Na zimno	Chinook	100 g	3 dni	7.4 %

### Drożdże

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