

# Sosnowa APA

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **43**
- SRM **11.9**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (76.9%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 150	1 kg (15.4%)	75 %	150
Ziarno	owies niesłodowany nieśrutowany	0.5 kg (7.7%)	--- %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Southern Cross	25 g	60 min	14 %
Gotowanie	Souther Cross	15 g	20 min	14 %
Gotowanie	Southern Cross	5 g	5 min	14 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us-05	Ale	Suche	10 g	fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Ziolo	peły sosny	25 g	Gotowanie	12 min
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min