

## taka apa

- Gęstość **13 BLG**
- ABV ---
- IBU **57**
- SRM **5.7**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (90.9%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom pszeniczny	0.5 kg (9.1%)	81 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	40 g	30 min	13 %
Gotowanie	Cascade	10 g	15 min	6 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	15 min	13 %
Gotowanie	Citra	10 g	15 min	12 %
Gotowanie	Cascade	10 g	0 min	6 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	0 min	13 %
Gotowanie	Citra	10 g	0 min	12 %
Whirlpool	Cascade	10 g	60 min	6 %
Whirlpool	Simcoe	10 g	60 min	13 %
Whirlpool	Citra	10 g	60 min	12 %
Na zimno	Simcoe	60 g	5 dni	13 %

### Drożdże

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