

# Vermont APA

---

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **22**
- SRM **4.7**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.5 L**

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                  | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt | 1 kg (33.3%) | 80 %       | 7   |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński     | 1 kg (33.3%) | 79 %       | 10  |
| Ziarno | Pszeniczny             | 1 kg (33.3%) | 85 %       | 4   |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Galaxy   | 10 g  | 10 min | 15 %       |
| Gotowanie                 | Citra    | 10 g  | 10 min | 12 %       |
| Gotowanie                 | Amarillo | 10 g  | 10 min | 9.5 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Galaxy   | 15 g  | 0 min  | 15 %       |

## Drożdże

| Nazwa                | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|----------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Danstar - Nottingham | Ale | Gęstwa | 100 ml | Danstar      |