

## Wakacyjna APA

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **30**
- SRM **5.1**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	wiking malt	0.5 kg (6.8%)	80 %	5.5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (6.8%)	79 %	22
Ziarno	pszeniczny Słód CHÂTEAU what blanc castle malting	0.3 kg (4.1%)	80 %	5.5
Ziarno	pilznieński	5 kg (68.5%)	80 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (13.7%)	80 %	16

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Na zimno	Challenger	30 g	60 dni	7 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	60 min	6.3 %
Na zimno	Amarillo	30 g	---	6.3 %
Gotowanie	Cascade	25 g	60 min	7.8 %
Na zimno	citra	25 g	---	13.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	10 g	---