

# Zandka APA

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **46**
- SRM **77.3**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **23.3 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy jasny	3.4 kg (82.9%)	90 %	621
Płynny ekstrakt	Pszeniczny	0.7 kg (17.1%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	5 g	60 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	30 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	20 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	15 min	10 %
Gotowanie	Cascade	10 g	15 min	6 %
Gotowanie	Citra	10 g	15 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	10 min	10 %
Gotowanie	Cascade	10 g	10 min	6 %
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	5 min	10 %
Gotowanie	Cascade	10 g	5 min	6 %
Gotowanie	Citra	10 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	-2 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	-2 min	6 %
Whirlpool	Cascade	20 g	---	6 %
Na zimno	Cascade	40 g	8 dni	6 %
Na zimno	Citra	20 g	8 dni	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us05	Ale	Suche	11.5 g	jakieś