

## Zwykła APA

---

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **110**
- SRM **6.1**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **40.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (59.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (29.9%)	80 %	4
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.7 kg (10.4%)	75 %	50

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	Marynka	30 g	15 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	50 g	5 min	4 %
Gotowanie	Marynka	100 g	40 min	10 %

### Drożdże

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