

# Żytnia APA

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **39**
- SRM **6**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.5 kg (57.4%)	80 %	4
Ziarno	Żytni	2 kg (32.8%)	85 %	8
Ziarno	Carahell	0.3 kg (4.9%)	77 %	26
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.3 kg (4.9%)	75 %	59

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus	25 g	60 min	14.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	15 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	20 g	0 min	8.5 %
Na zimno	Cascade	20 g	4 dni	6 %
Na zimno	Centennial	20 g	4 dni	8.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11 g	---