

## żytnia APA

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **42**
- SRM **4.6**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **46 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **48.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **58.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33 L**
- Całkowita objętość zacieru **44 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	8 kg (72.7%)	80 %	5
Ziarno	Żytni	3 kg (27.3%)	85 %	8

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	iung	20 g	60 min	12 %
Gotowanie	Citra	20 g	15 min	12 %
Gotowanie	Centennial	10 g	15 min	10.5 %
Gotowanie	Chinook	30 g	15 min	13 %
Gotowanie	Citra	20 g	7 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	20 g	7 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	30 g	7 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	0 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	20 g	0 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	40 g	0 min	13 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	20 g	---