

#17 WEST COAST APA

- Gęstość **13.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **30**
- SRM **12.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.1 kg (43.8%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.1 kg (43.8%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.4 kg (8.3%)	77 %	97
Ziarno	Strzegom pszeniczny	0.1 kg (2.1%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.1 kg (2.1%)	70 %	299

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Waimea	20 g	30 min	17 %
Aromat (koniec gotowania)	WAI-ITI	15 g	0 min	4.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Lemon drop	15 g	0 min	4.6 %
Na zimno	Lemon drop	15 g	---	4.6 %
Na zimno	WAI-ITI	15 g	---	4.1 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's