

APA double chmilenie

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **27**
- SRM **4.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (85.7%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (14.3%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	12 g	20 min	12 %
Gotowanie	Citra	12 g	10 min	12 %
Gotowanie	Citra	12 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	0 min	12 %
Gotowanie	Cascade	12 g	20 min	6 %
Gotowanie	Cascade	12 g	10 min	6 %
Gotowanie	Cascade	12 g	5 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	25 g	0 min	6 %
Gotowanie	Mosaic	6 g	10 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	5 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	31 g	0 min	10 %
Na zimno	Mosaic	50 g	4 dni	10 %
Na zimno	Citra	50 g	4 dni	12 %

Drożdże

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