

Lite APA

- Gęstość **6.3 BLG**
- ABV **2.4 %**
- IBU **37**
- SRM **2.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **17.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **7.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.5 kg (26.3%)	80 %	4
Ziarno	Żytni	0.5 kg (26.3%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Pale Ale	0.4 kg (21.1%)	79 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (10.5%)	85 %	3
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.3 kg (15.8%)	82 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	Centennial	10 g	30 min	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	10 g	---