

Sidamo/La Pastora APA

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **44**
- SRM **10.4**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **33 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (73%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (7.3%)	78 %	4
Ziarno	Monachijski	0.75 kg (10.9%)	80 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.3%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.1 kg (1.5%)	70 %	1024

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	50 g	30 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	15 g	5 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	15 g	5 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	5 min	12 %
Na zimno	Cascade	85 g	4 dni	6 %
Na zimno	Amarillo	85 g	4 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Ale II	Ale	Płynne	1200 ml	Wyeast Labs