

1 - APA

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **25**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (74.6%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (14.9%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.5%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (3%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zula	23 g	60 min	7 %
Gotowanie	Citra	20 g	15 min	13.2 %
Whirlpool	Citra	15 g	0 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	30 g	0 min	10 %

Drożdże

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