

#1 APA

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **38**
- SRM **4.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.75 kg (73.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (21.1%)	79 %	10
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.125 kg (5.3%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	7.5 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	16 g	20 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale