

114 APA

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **37**
- SRM **5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **74 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (73.8%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.8 kg (13.1%)	79 %	10
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.5 kg (8.2%)	75 %	20
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.3 kg (4.9%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	15 g	60 min	11.5 %
Gotowanie	Calypso	25 g	20 min	14.9 %
Gotowanie	Citra	15 g	1 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11 g	---