

#17 WEST COAST APA

- Gęstość **13.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **30**
- SRM **12.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 2.1 kg (43.8%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2.1 kg (43.8%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Carawheat | 0.4 kg (8.3%) | 77 % | 97 |
| Ziarno | Strzegom pszeniczny | 0.1 kg (2.1%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 300 | 0.1 kg (2.1%) | 70 % | 299 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Waimea | 20 g | 30 min | 17 % |
| Aromat (koniec gotowania) | WAI-ITI | 15 g | 0 min | 4.1 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Lemon drop | 15 g | 0 min | 4.6 % |
| Na zimno | Lemon drop | 15 g | --- | 4.6 % |
| Na zimno | WAI-ITI | 15 g | --- | 4.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------------------|-----|-------|-------|-----------------|
| Mangrove Jack's M44 US West Coast | Ale | Suche | 10 g | Mangrove Jack's |