

#26 APA

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **30**
- SRM **5.6**
- 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 **26 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.3 kg (89.6%)	80 %	5
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.2 kg (4.2%)	60 %	4
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.15 kg (3.1%)	73 %	120
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.15 kg (3.1%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Marynka	15 g	90 min	10 %
Gotowanie	Cascade	20 g	30 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	1 min	6 %
Na zimno	Cascade	80 g	3 dni	6 %
Na zimno	Simcoe	50 g	3 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	200 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min