

#27 <0.5% APA

- Gęstość **5.8 BLG**
- ABV **2.2 %**
- IBU **7**
- SRM **2.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.8 kg (75%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (12.5%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.1 kg (4.2%)	79 %	16
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.1 kg (4.2%)	75 %	30
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.1 kg (4.2%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Mosaic	5 g	60 min	10 %
Whirlpool	Cascade	8 g	60 min	6 %
Na zimno	Citra	10 g	3 dni	12 %
Na zimno	Idaho 7	10 g	3 dni	12.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Windsor Ale	Ale	Suche	11 g	Danstar

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kwiat hibiskusu	20 g	Gotowanie	50 min