

#36 APA na rozgrzewkę

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **45**
- SRM **3.3**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **36 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **39.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **47.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------|-------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 8 kg (100%) | 81 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe | 50 g | 15 min | 13.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 50 g | 15 min | 10 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade | 50 g | 15 min | 6 % |
| Whirlpool | Cascade | 50 g | 0 min | 6 % |
| Whirlpool | Simcoe | 50 g | 0 min | 13.2 % |
| hop stand 75 stopni | | | | |
| Whirlpool | Mosaic | 50 g | 0 min | 10 % |
| hop stand 75 stopni | | | | |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 23 g | Fermentis |