

#4 APA M&C

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **38**
- SRM **4.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (48.2%)	79 %	6
Ziarno	Carahell	0.3 kg (7.2%)	77 %	26
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.35 kg (8.4%)	80 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (12%)	79 %	10
Ziarno	Pilzneński	1 kg (24.1%)	81 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	10 g	60 min	12.1 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	15 min	12.1 %
Gotowanie	citra bio	10 g	15 min	13 %
Gotowanie	mosaic	15 g	0 min	12.1 %
Gotowanie	citra bio	15 g	0 min	13 %