

5 Zbóż APA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **63**
- SRM **8.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	1.7 kg (50%)	80 %	35
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (50%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	15 g	15 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	15 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	płatki owsiane	250 g	Gotowanie	60 min
Inne	płatki jęczmienne	250 g	Gotowanie	60 min
Inne	płatki żytnie	250 g	Gotowanie	60 min
Inne	płatki pszenne	250 g	Gotowanie	60 min
Inne	płatki ryżowe	250 g	Gotowanie	60 min