

American Pale Ale

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **24**
- SRM **4.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (90.9%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.2 kg (6.1%)	79 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.1 kg (3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	8 g	60 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	8 g	10 min	12 %
Na zimno	Mandarina Bavaria	12 g	5 dni	10 %
Na zimno	Simcoe	12 g	5 dni	13.2 %
Na zimno	Citra	6 g	5 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	suszona skórka z grejpfruta	8 g	Gotowanie	10 min