

APA

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **72**
- SRM **4.5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.3 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **18 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3 kg (66.7%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 1.5 kg (33.3%) | 79 % | 10 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Zeus | 20 g | 60 min | 15.7 % |
| Gotowanie | Centennial | 20 g | 10 min | 9.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Zythos | 10 g | 0 min | 15.7 % |
| Gotowanie | Columbus | 20 g | 30 min | 12.4 % |
| Gotowanie | Cascade | 15 g | 20 min | 7.1 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Centennial | 20 g | 0 min | 9.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------|-----|--------|--------|--------------|
| FM53 Voss kveik | Ale | Gęstwa | 500 ml | FM |