

Apa 12,5

- Gęstość **12 BLG**
- ABV ---
- IBU **44**
- SRM **6.7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **2 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (89.3%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (8.9%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.1 kg (1.8%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	15 g	60 min	13 %
Gotowanie	Magnum	15 g	30 min	13 %
Gotowanie	Cascade	15 g	15 min	7 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	0 min	12 %
Gotowanie	Cascade	15 g	0 min	7 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	0 min	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US05	Ale	Suche	11.5 g	---