

APA 12 BLG 20I

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **50**
- SRM **4.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **21.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Flagon	2 kg (55.6%)	80 %	5
Ziarno	Pilznieński	1 kg (27.8%)	81 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.2 kg (5.6%)	75 %	30
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg (11.1%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lemon drop	20 g	60 min	4.6 %
Gotowanie	Lemon drop	30 g	50 min	4.6 %
Gotowanie	Centennial	40 g	10 min	10.5 %
Na zimno	Eureka!	60 g	---	18 %
Na zimno	Citra	30 g	---	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M15 Empire Ale	Lager	Suche	10 g	Mangrove Jack's