

apa

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **57**
- SRM **4.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.7 kg (71.8%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.85 kg (16.5%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.4 kg (7.8%)	79 %	22
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (3.9%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Chinook	25 g	40 min	13 %
Whirlpool	Citra	15 g	40 min	12 %
Whirlpool	Cascade	15 g	40 min	6 %
Na zimno	Mosaic	10 g	7 dni	10 %
Na zimno	Equinox	10 g	7 dni	13.1 %
Na zimno	Motueka	10 g	7 dni	7 %
Na zimno	Chinook	10 g	7 dni	13 %
Na zimno	Cascade	10 g	7 dni	6 %
Na zimno	Citra	10 g	7 dni	12 %
Gotowanie	Magnat	50 g	60 min	11.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis