

APA

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **29**
- SRM ---
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	1.7 kg (50%)	80 %	---
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	1.7 kg (50%)	80 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	5 g	60 min	12.8 %
Gotowanie	Chinook	5 g	20 min	12.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	4 g	15 min	12.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	4 g	15 min	6.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	4 g	15 min	14.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	4 g	10 min	12.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	4 g	10 min	6.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	4 g	10 min	14.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	4 g	5 min	12.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	4 g	5 min	6.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	4 g	5 min	14.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	4 g	1 min	12.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	4 g	1 min	6.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	4 g	1 min	14.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

wb-05	Ale	Suche	10 g	---
-------	-----	-------	------	-----