

APA

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **50**
- SRM **5.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **7 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **7.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **8.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **4.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **6.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1.35 kg (85.7%)	80 %	7
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 20L	0.075 kg (4.8%)	75 %	39
Ziarno	Briess - Munich Malt 10L	0.15 kg (9.5%)	77 %	20

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Target	12 g	60 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	5 min	13.2 %
Na zimno	Simcoe	15 g	3 dni	13.2 %