

APA

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **25**
- SRM **3.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	6 kg (93.8%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.4 kg (6.3%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	25 g	60 min	13 %
Whirlpool	Citra	20 g	0 min	13.5 %
Whirlpool	Amarillo	20 g	0 min	8.8 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	0 min	12 %
Na zimno	Citra	20 g	3 dni	13.5 %
Na zimno	Mosaic	20 g	3 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	20 g	3 dni	8.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	1100 ml	Fermentis