

apa

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **38**
- SRM **4.5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	colorado pale base strzegom	1.5 kg (27.3%)	78 %	12
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (18.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilznieński	2 kg (36.4%)	80 %	4
Ziarno	płatki jęczmienne	0.5 kg (9.1%)	--- %	---
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (9.1%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	50 g	60 min	6.5 %
Gotowanie	Cascade	10 g	15 min	6.5 %
Gotowanie	Cascade	15 g	5 min	6.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	15 g	0 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis