

APA

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **44**
- SRM **3.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3 kg (50%)	82 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (50%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ekuanot	15 g	40 min	16.1 %
Gotowanie	Ekuanot	15 g	25 min	16.1 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	15 min	12.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	15 g	5 min	12.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	30 g	0 min	9.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	---