

APA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **28**
- SRM **4.8**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **40 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **20.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **57 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód PILZEŃSKI Viking Malt	5 kg (76.9%)	80 %	4
Ziarno	Słód PSZENICZNY STRZEGOM	1 kg (15.4%)	82 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.7%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	40 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	30 g	15 min	10 %
Na zimno	Mosaic	20 g	4 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis