

APA 2017

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **30**
- SRM **5.5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **37 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **38.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **46.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **40 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	9 kg (87.4%)	78 %	6
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (9.7%)	85 %	4
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 30L	0.3 kg (2.9%)	75 %	59

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvin	22 g	15 min	11 %
Gotowanie	Amarillo	22 g	15 min	9.5 %
Gotowanie	Centennial	22 g	15 min	10.5 %
Gotowanie	Chinook	22 g	15 min	13 %
Gotowanie	Cascade	22 g	15 min	6 %