

APA

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **9**
- SRM **3.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **81 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.6 kg (85.7%)	80 %	4
Ziarno	Słód Żytni	0.6 kg (14.3%)	81 %	9

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz CZ	20 g	70 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Warrior® (USA)	60 g	0 min	15.5 %
Whirlpool	Zyθος® (USA) 90 g	60 g	0 min	11 %
Whirlpool	Falconer's Flight® (USA)	30 g	0 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
fermentis US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	---