

APA 22 luty 2018

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **39**
- SRM **12.2**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **29 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal	3.4 kg (54.7%)	81 %	26
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	1.7 kg (27.3%)	80 %	35
Płynny ekstrakt	Bruntal	0.56 kg (9%)	81 %	26
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	0.56 kg (9%)	80 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	60 min	14.4 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	13.3 g	30 min	14.4 %
Gotowanie	Cascade	6 g	10 min	6 %
Gotowanie	Chinook	6 g	10 min	13 %
Gotowanie	Citra	6 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	1 min	6 %
Na zimno	Citra	10 g	7 dni	12 %
Na zimno	Chinook	10 g	7 dni	13 %