

APA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **43**
- SRM **5.5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 4.5 kg (95.7%) | 85 % | 7 |
| Ziarno | Weyermann - Caraamber | 0.2 kg (4.3%) | 75 % | 65 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 20 g | 60 min | 13 % |
| Gotowanie | Chinook | 10 g | 30 min | 13 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Nelson Sauvín | 10 g | 5 min | 11 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Equinox | 10 g | 5 min | 13.1 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Nelson Sauvín | 10 g | 0 min | 11 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Equinox | 10 g | 0 min | 13.1 % |

Drożdże

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