

APA

- Gęstość **12.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **42**
- SRM **5.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pale ale Malteurop	4 kg (66.7%)	--- %	6
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (8.3%)	85 %	4
Ziarno	wiedeński	1 kg (16.7%)	--- %	7
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (4.2%)	78 %	4
Ziarno	zakwaszający	0.25 kg (4.2%)	--- %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	20 g	60 min	11.7 %
Gotowanie	Centennial	20 g	30 min	9.4 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	15 min	11.7 %
Gotowanie	Centennial	10 g	5 min	9.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	25 g	0 min	8.8 %
Na zimno	Mosaic	30 g	4 dni	11.7 %
Na zimno	Centennial	20 g	4 dni	9.4 %
Na zimno	Amarillo	25 g	4 dni	8.8 %

Drożdże

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