

APA

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **40**
- SRM **14.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	1.7 kg (39.2%)	80 %	35
Płynny ekstrakt	Bruntal	2.5 kg (57.6%)	81 %	26
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	0.14 kg (3.2%)	90 %	621

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	11.8 %
Gotowanie	Chinook	10 g	30 min	11.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	20 g	15 min	7.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	5 min	8 %
Na zimno	Amarillo	10 g	5 dni	7.8 %
Na zimno	Cascade	20 g	5 dni	8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10.4 g	Fermentis

Notatki

- cascade zostało wrzucone po wyłączeniu palników i przeniesione na chłodzenie do łaźni wodnej
14 paź 2019, 01:26