

APA

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **40**
- SRM **3.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **45 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **47.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **57 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **41.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	8 kg (77.7%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	0.8 kg (7.8%)	80 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	1.5 kg (14.6%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	35 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	20 min	15.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	10 min	15.5 %
Whirlpool	Mosaic	100 g	0 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Hazy Daisy	Ale	Gęstwa	200 ml	Such a Beer