

APA

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **51**
- SRM **4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (90%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (10%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Denali	15 g	60 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	60 min	9 %
Gotowanie	Denali	10 g	1 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	1 min	9 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	10 min	10 %
Brzezka przednia	Amarillo	5 g	60 min	9.5 %
Brzezka przednia	Denali	5 g	60 min	12 %
Na zimno	Hallertau Blanc	50 g	3 dni	11 %
Na zimno	Galaxy	25 g	3 dni	15 %
Na zimno	Amarillo	25 g	3 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale