

APA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **32**
- SRM **5**
- 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 **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **65 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **65 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **11.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 6 kg (85.7%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | BESTMALZ - Best Heidelberg Wheat Malt | 1 kg (14.3%) | 82 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 20 g | 20 min | 13 % |
| Gotowanie | Chinook | 10 g | 60 min | 13 % |
| Gotowanie | Cascade | 30 g | 5 min | 6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Wyeast - American Ale II | Ale | Płynne | 100 ml | Wyeast Labs |