

APA

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **52**
- SRM **8.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **63.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36 L**
- Całkowita objętość zacieru **48 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Golden Ale Viking Malt	5 kg (41.7%)	--- %	11
Ziarno	Słód Pale Ale Viking Malt	5 kg (41.7%)	--- %	6
Ziarno	Słód Red Ale Viking Malt	1 kg (8.3%)	--- %	70
Ziarno	Słód Cookie Viking Malt	1 kg (8.3%)	--- %	50

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Citra	50 g	10 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	50 g	10 min	10 %
Na zimno	Citra	50 g	10 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	50 g	10 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	20 g	---