

APA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **49**
- SRM **5.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **45 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 4 kg (66.7%) | 85 % | 7 |
| Ziarno | Weyermann - Bohemian Pilsner Malt | 1 kg (16.7%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Barke® Viena Malt | 1 kg (16.7%) | 81 % | 8 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 30 g | 30 min | 10 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 50 g | 30 min | 4 % |
| Gotowanie | Cascade | 30 g | 30 min | 6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 250 ml | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-------------------|-------|-----------|--------|
| Dodatek smakowy | Skórka pomarańczy | 20 g | Gotowanie | 30 min |
| Zioło | Trawa cytrynowa | 20 g | Gotowanie | 30 min |