

## Apa

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **23**
- SRM **3.4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	5.2 kg (77.6%)	80.5 %	2
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	1 kg (14.9%)	85 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.5%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvin	30 g	5 min	11 %
Whirlpool	Citra	20 g	15 min	12 %
Whirlpool	Nelson Sauvin	30 g	15 min	11 %
Na zimno	Citra	30 g	4 dni	12 %
Na zimno	Nelson Sauvin	40 g	4 dni	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Gęstwa	100 ml	Lallemand