

APA

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **33**
- SRM **6.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4.5 kg (90%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	0.5 kg (10%)	85 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	30 min	12 %
Gotowanie	Cascade	10 g	20 min	6 %
Gotowanie	Centennial	5 g	15 min	10.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	12 %
Gotowanie	Cascade	10 g	10 min	6 %
Gotowanie	Citra	10 g	5 min	12 %
Gotowanie	Cascade	10 g	5 min	6 %
Gotowanie	Centennial	20 g	5 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	0 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	0 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	25 g	0 min	10.5 %
Na zimno	Mosaic	50 g	4 dni	10 %
Na zimno	Centennial	50 g	4 dni	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us-05	Ale	Suche	11 g	---