

APA

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **34**
- SRM **5.2**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **11 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.2 kg (80%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.2 kg (7.3%)	79 %	22
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (7.3%)	85 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.15 kg (5.5%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	10 g	60 min	7.6 %
Gotowanie	Cascade	15 g	30 min	7.6 %