

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 | Pilznieński | 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 % |