

Apa

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **42**
- SRM **7.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **20 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **13.1 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|-------|---------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Apa | 2.4 kg (100%) | 73 % | 15 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Amarillo | 16 g | 10 min | 8.9 % |
| Gotowanie | Cascade | 16 g | 10 min | 5.9 % |
| Gotowanie | Amarillo | 16 g | 5 min | 8.9 % |
| Gotowanie | Amarillo | 16 g | 20 min | 8.9 % |
| Gotowanie | Cascade | 16 g | 5 min | 5.9 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------------------|-----|-------|-------|--------------|
| Lallemand - LalBrew Voss Kveik | Ale | Suche | 11 g | Lallemand |