

APA

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **50**
- SRM **5.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (82%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (8.2%)	75 %	50
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (9.8%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	25 g	60 min	11.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	50 g	5 min	6.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	50 g	5 min	8.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	50 g	5 min	11.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	20 g	5 min	11.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis