

apa 5

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **30**
- SRM **3.5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Briess DME - Pilsen Light | 5 kg (71.4%) | 95 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 2 kg (28.6%) | 85 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 30 g | 30 min | 4 % |
| Gotowanie | iunga | 30 g | 30 min | 8 % |
| Gotowanie | marynka | 30 g | 15 min | 8 % |
| Gotowanie | Izabella | 90 g | 1 min | 5.1 % |