

APA 60

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **41**
- SRM **5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3.8 kg (55.5%)	80 %	7
Ziarno	Pszeniczny	0.95 kg (13.9%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.05 kg (15.3%)	79 %	16
Ziarno	zakwaszający	0.15 kg (2.2%)	--- %	---
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (5.8%)	85 %	3
Cukier	cukier	0.5 kg (7.3%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	10.9 %
Gotowanie	Cascade	100 g	15 min	6 %
Na zimno	Chinook	50 g	5 dni	10.9 %
Na zimno	Citra	50 g	5 dni	12 %