

APA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **45**
- SRM **10.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.85 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale 6,5 EBC Soufflet	6.6 kg (94.3%)	70 %	7
Ziarno	Karmel 200-400 EBC Viking Malt (Strzegom)	0.4 kg (5.7%)	70 %	200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade US Cryo Lupol2N	23 g	60 min	11.4 %
Gotowanie	Cascade	20 g	30 min	9 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	10 min	9 %
Na zimno	Cascade	50 g	8 dni	9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.8 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Platki owsiane błyskawiczne	400 g	Zacieranie	60 min