

APA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **41**
- SRM **4.2**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (90.9%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (9.1%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	5 g	50 min	15.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	5 g	30 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	5 g	15 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	5 g	15 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	5 g	15 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	10 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	10 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	5 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	5 min	7.1 %
Whirlpool	Citra	5 g	0 min	12 %
Whirlpool	Simcoe	20 g	0 min	13.2 %
Whirlpool	Cascade	10 g	0 min	7.1 %
Na zimno	Citra	20 g	5 dni	12 %

Na zimno	Simcoe	5 g	5 dni	13.2 %
Na zimno	Cascade	15 g	5 dni	7.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis