

APA

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **31**
- SRM **4.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **40 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 68C**
- Wystadzaj używając **8.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.4 kg (100%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	5 g	25 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	25 min	10 %
Gotowanie	Cascade	5 g	25 min	6 %
Gotowanie	citra	5 g	10 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	10 min	10 %
Gotowanie	Cascade	5 g	10 min	6 %
Whirlpool	Citra	5 g	0 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	5 g	0 min	10 %
Whirlpool	Cascade	5 g	0 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	6 g	Fermentis