

Apa Adama

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU **28**
- SRM **3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	1.45 kg (33.4%)	82 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.44 kg (56.2%)	80 %	5
Ziarno	colorado	0.2 kg (4.6%)	80 %	---
Ziarno	pszeniczny	0.25 kg (5.8%)	83 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Equinox	10 g	200 min	14.2 %
Gotowanie	Equinox	15 g	15 min	14.2 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	0 min	13.2 %
Na zimno	Ahtanum	50 g	6 dni	5 %
Na zimno	Equinox	25 g	6 dni	13.1 %
Na zimno	Simcoe	25 g	6 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11 g	Danstar