

## apa amarillo

---

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU ---
- SRM **5.2**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **39.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7.5 kg (90.1%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.1 kg (1.2%)	85 %	3
Ziarno	cookie	0.4 kg (4.8%)	75 %	50
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.25 kg (3%)	75 %	3
Ziarno	Acid Malt	0.07 kg (0.8%)	58.7 %	6