

APA Bieda

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **59**
- SRM **9.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33 L**
- Całkowita objętość zacieru **39.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (75.8%)	80 %	5
Ziarno	Biscuit Malt	0.325 kg (4.9%)	79 %	45
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.175 kg (2.7%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.1 kg (16.7%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	30 g	20 min	10.5 %
Gotowanie	Centennial	20 g	5 min	10.5 %
Whirlpool	Simcoe	50 g	30 min	13.2 %
Whirlpool	Cascade	50 g	30 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale