

Apa CCMS

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU ---
- SRM **7.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	3 kg (49.2%)	80 %	8
Ziarno	BESTMALZ - Best Minich	1 kg (16.4%)	80.5 %	16
Ziarno	BESTMALZ - Best Vienna	1 kg (16.4%)	80.5 %	9
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (8.2%)	85 %	4
Ziarno	Carahell	0.2 kg (3.3%)	77 %	26
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (3.3%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.2 kg (3.3%)	70 %	49