

APA double chmielenie

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **27**
- SRM **4.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 6 kg (85.7%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Pszoniczny | 1 kg (14.3%) | 85 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra | 12 g | 20 min | 12 % |
| Gotowanie | Citra | 12 g | 10 min | 12 % |
| Gotowanie | Citra | 12 g | 5 min | 12 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 25 g | 0 min | 12 % |
| Gotowanie | Cascade | 12 g | 20 min | 6 % |
| Gotowanie | Cascade | 12 g | 10 min | 6 % |
| Gotowanie | Cascade | 12 g | 5 min | 6 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade | 25 g | 0 min | 6 % |
| Gotowanie | Mosaic | 6 g | 10 min | 10 % |
| Gotowanie | Mosaic | 25 g | 5 min | 10 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 31 g | 0 min | 10 % |
| Na zimno | Mosaic | 50 g | 4 dni | 10 % |
| Na zimno | Citra | 50 g | 4 dni | 12 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |