

Apa FE

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **33**
- SRM **6.5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (86.2%)	80 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.6%)	85 %	3
Ziarno	Caraamber	0.3 kg (5.2%)	75 %	59

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	30 min	13.1 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	20 min	9.7 %
Gotowanie	Citra	10 g	15 min	13.1 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	10 min	9.7 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	5 min	9.7 %
Gotowanie	Citra	15 g	5 min	13.1 %
Gotowanie	Amarillo	25 g	0 min	9.7 %
Gotowanie	Citra	25 g	0 min	13.1 %
Na zimno	Amarillo	30 g	5 dni	9.7 %
Na zimno	Citra	30 g	5 dni	13.1 %

Drożdże

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