

apa i pils nowofalowy

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **21**
- SRM **4.5**
- Styl **American Pale Ale**

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 brzezki **39.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (66.7%)	80 %	5
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	2.5 kg (27.8%)	61 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (5.6%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Enigma (AUS)	15 g	15 min	17.2 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	30 g	15 min	11 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	30 g	1 min	11 %
Whirlpool	Enigma (AUS)	15 g	1 min	17.2 %