

APA II

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **29**
- SRM **4.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.4 kg (92.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.2 kg (7.7%)	79 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	5 g	50 min	15.5 %
Whirlpool	Cascade	15 g	15 min	6 %
Whirlpool	Citra	15 g	15 min	12 %
Na zimno	Equinox	15 g	7 dni	13.1 %
Na zimno	Cascade	10 g	7 dni	6 %
Na zimno	Citra	10 g	7 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	7 g	Fermentis