

APA Palmer

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **33**
- SRM **5.6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10.5 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (84.7%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	0.35 kg (11.9%)	80 %	16
Ziarno	Karmelowy 50 - Viking Malt	0.1 kg (3.4%)	79 %	50

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	12.71 g	30 min	10.5 %
Gotowanie	Cascade PL	16.58 g	15 min	5.2 %
Whirlpool	Cascade PL	16.58 g	15 min	5.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	22.11 ml	Fermentum Mobile