

APA v2A

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **40**
- SRM **9.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19.2 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	5 kg (97.1%)	80 %	8
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 80L	0.15 kg (2.9%)	74 %	158

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	25 g	25 min	11.4 %
Gotowanie	Citra	25 g	10 min	13.5 %
Gotowanie	Amarillo	25 g	5 min	8.9 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	0 min	11.4 %
Gotowanie	Amarillo	25 g	0 min	8.9 %
Na zimno	Citra	25 g	6 dni	13.5 %
Na zimno	Simcoe	50 g	6 dni	11.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis