

Apa v3

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **41**
- SRM **9.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.5 kg (82.1%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (14.9%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.2 kg (3%)	68 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Amarillo	25 g	5 min	3 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	25 g	0 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	25 g	0 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale