

## APA - warka testowa Brewster Beacon

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **37**
- SRM **4.6**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.8 kg (76%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (20%)	85 %	4
Ziarno	Cookie Viking Malt	0.2 kg (4%)	72 %	50

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lomik	32 g	50 min	4.6 %
Gotowanie	Mosaic	9.5 g	20 min	12.5 %
Gotowanie	Galaxy	15 g	20 min	13.6 %
Gotowanie	Cascade	15 g	5 min	5.8 %
Na zimno	Cascade	35 g	5 dni	5.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand Voss Kveik	Ale	Gęstwa	20 ml	Lallemand