

APA -wesele

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **35**
- SRM **5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.1 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3 kg (70.6%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1 kg (23.5%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.25 kg (5.9%) | 85 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 10 g | 60 min | 12.8 % |
| Gotowanie | Chinook | 10 g | 20 min | 12.8 % |
| Gotowanie | Chinook | 10 g | 10 min | 12.8 % |
| Gotowanie | Amarillo | 15 g | 5 min | 9.5 % |
| Na zimno | Amarillo | 15 g | 5 dni | 9.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |