

APA weselna

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **25**
- SRM **5.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **45 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **47.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **57 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33 L**
- Całkowita objętość zacieru **44 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	9 kg (81.8%)	80 %	7
Ziarno	Carahell	1 kg (9.1%)	77 %	26
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (9.1%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	25 g	60 min	6 %
Gotowanie	Citra	25 g	60 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	30 g	2 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	30 g	2 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	2 min	12 %