

APA z herbatą

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **22**
- SRM **3.5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3 kg (62.5%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Pilzneński | 1 kg (20.8%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | płatki owsiane | 0.3 kg (6.3%) | --- % | --- |
| Ziarno | płatki pszeniczne | 0.3 kg (6.3%) | --- % | --- |
| Ziarno | cookie | 0.2 kg (4.2%) | --- % | --- |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Premiant | 25 g | 60 min | 5 % |
| Gotowanie | mosaic | 10 g | 5 min | 12 % |
| Gotowanie | calypso | 10 g | 5 min | 12 % |
| Gotowanie | Citra | 10 g | 5 min | 12 % |
| Na zimno | citra | 20 g | 7 dni | 12 % |