

Apa z Imbirem

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **38**
- SRM **7**
- 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 **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	4 kg (80%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.8 kg (16%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.2 kg (4%)	70 %	49

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	20 g	70 min	10 %
Gotowanie	Citra	15 g	20 min	12 %
Gotowanie	Citra	10 g	5 min	12 %

Drożdże

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