

APA z miętą

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **37**
- SRM **5.7**
- 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 **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	Strzegom Pale Ale	4 kg (83.3%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.6 kg (12.5%)	79 %	22
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.2 kg (4.2%)	82 %	17

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	60 min	13 %
Gotowanie	Chinook	10 g	35 min	13 %
Gotowanie	Centennial	10 g	20 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	5 g	5 min	10.5 %
Na zimno	Centennial	30 g	7 dni	10.5 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	Mięta	25 g	Gotowanie	5 min