

ApaArt

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **22**
- SRM **7.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (39.2%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2.5 kg (39.2%)	79 %	23
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.25 kg (3.9%)	75 %	30
Ziarno	Carahell	0.625 kg (9.8%)	77 %	26
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.5 kg (7.8%)	74 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Mittelfruh	10 g	58 min	3 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	48 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	30 g	5 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	50 g	0 min	9.5 %
Whirlpool	Hallertau Blanc	100 g	0 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	40 ml	Fermentum Mobile