

APApapapa

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **32**
- SRM **6.9**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **2600 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **2756 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **3342.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **1782 L**
- Całkowita objętość zacieru **2376 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	500 kg (84.2%)	79 %	6
Ziarno	Płatki orkiszowe	31 kg (5.2%)	80 %	4
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	39 kg (6.6%)	73 %	120
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	24 kg (4%)	75 %	15

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	1300 g	65 min	12 %
Gotowanie	Cascade	3900 g	30 min	5.3 %
Gotowanie	Cascade	2600 g	10 min	5.3 %
Na zimno	Cascade	6500 g	5 dni	6 %
Na zimno	Simcoe	6500 g	5 dni	13.2 %