

ApaSaaz

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **39**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (46.2%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	1.5 kg (23.1%)	80 %	16
Ziarno	Pilzneński	1 kg (15.4%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	1 kg (15.4%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	30 g	60 min	6 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Chinook	10 g	60 min	11 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	5 min	4.5 %
Gotowanie	Chinook	10 g	5 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale BE-134	Ale	Suche	1 g	Fermentis