

APKA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **36**
- SRM **5.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **34 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (58.8%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	3 kg (35.3%)	82 %	4
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.5 kg (5.9%)	75 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	20 g	25 min	15 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	15 min	10 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	20 g	10 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	1 min	10 %
Whirlpool	Galaxy	30 g	0 min	15 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	30 g	0 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis