

Apunia

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **38**
- SRM **4.5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **44 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **48.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **58.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **37.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **48.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	8 kg (74.8%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (9.3%)	79 %	16
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (14%)	85 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.2 kg (1.9%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	citra	30 g	60 min	13.4 %
Gotowanie	Chinook	30 g	30 min	13 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	5 min	10 %
Na zimno	Cascade	30 g	4 dni	6 %
Na zimno	Amarillo	30 g	2 dni	9.5 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	250 ml	Fermentis