

autumn APA

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **38**
- SRM **4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (83.3%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (16.7%)	83 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	5 g	60 min	12.4 %
Gotowanie	Citra	15 g	30 min	12.3 %
Gotowanie	Citra	10 g	15 min	12.3 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	15 min	10.4 %
Gotowanie	Cascade	10 g	15 min	7.6 %
Gotowanie	Citra	15 g	5 min	12.3 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	5 min	10.4 %
Gotowanie	Cascade	10 g	5 min	7.6 %
Gotowanie	Citra	10 g	0 min	12.3 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	0 min	10.4 %
Gotowanie	Citra	10 g	-3 min	12.3 %
Gotowanie	Cascade	10 g	-3 min	7.6 %
Na zimno	Citra	40 g	5 dni	12.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	100 ml	hasiok