

BROKLIN LIGHT APA

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **15**
- SRM **4.2**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (52.6%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (10.5%)	81 %	6
Ziarno	Abbey Castle	0.25 kg (5.3%)	80 %	45
Ziarno	Oat Malt Castle Malting	0.5 kg (10.5%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (5.3%)	78 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	0.75 kg (15.8%)	79 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sabro	20 g	15 min	15 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	12 %
Na zimno	Sabro	30 g	3 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11.5 g	---