

E.L.A. APA

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **44**
- SRM **3.6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (40%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (10%)	60 %	3
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (50%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Azacca	15 g	60 min	13 %
Gotowanie	Nectaron	20 g	20 min	12.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Nectaron	10 g	5 min	12.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Azacca	10 g	5 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Enigma (AUS)	10 g	5 min	17.2 %
Na zimno	Nectaron	20 g	5 dni	12.3 %
Na zimno	Azacca	20 g	5 dni	13 %
Na zimno	Enigma (AUS)	20 g	5 dni	17.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP066 - London Fog	Ale	Płynne	40 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Zest grejpfrutowy	50 g	Fermentacja cicha	5 dni