

Fruit APA

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **30**
- SRM **7.2**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	4.5 kg (71.4%)	80 %	7
Ziarno	Carared	1 kg (15.9%)	75 %	39
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (3.2%)	79 %	45
Ziarno	Wheat, Flaked	0.2 kg (3.2%)	77 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.2 kg (3.2%)	80 %	2
Ziarno	Rye, Flaked	0.2 kg (3.2%)	78.3 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	20 g	60 min	16.1 %
Gotowanie	Equinox	10 g	1 min	13.1 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	1 min	10 %
Na zimno	Mosaic	30 g	5 dni	10 %
Na zimno	Citra	30 g	5 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	30 g	5 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis