

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 |