

Hoppy APA

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **53**
- SRM **9.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	1.7 kg (50%)	80 %	35
Płynny ekstrakt	Bruntal	1.7 kg (50%)	81 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	25 g	60 min	11.7 %
Gotowanie	Chinook	15 g	25 min	11.7 %
Gotowanie	Cascade	20 g	5 min	8.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	0 min	8.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	10 g	0 min	11.7 %
Na zimno	Citra	50 g	4 dni	13 %
Na zimno	Cascade	10 g	4 dni	8.3 %

Drożdże

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