

## Juice APA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **41**
- SRM **6.8**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.1 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3 kg (61.2%)	80 %	7
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (10.2%)	85 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (10.2%)	79 %	45
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (10.2%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (8.2%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	20 min	11 %
Gotowanie	lunga	25 g	10 min	11 %
Whirlpool	Centennial	20 g	20 min	10.5 %
Na zimno	Centennial	30 g	2 dni	10.5 %
Na zimno	Nelson Sauvign	100 g	2 dni	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
A38 Juice Ale	Ale	Gęstwa	200 ml	Imperial Yeast

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	kwas fosforowy	2 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	kwas fosforowy	2 g	Zacieranie	---
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Witamina C	3 g	Butelkowanie	---