

Konkursowa APA

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **43**
- SRM **6.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.7 kg (86.8%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.11 kg (3.5%)	75 %	150
Ziarno	płatki jęczmienne	0.3 kg (9.6%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sorachi Ace	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	Sorachi Ace	10 g	30 min	10 %
Gotowanie	Sorachi Ace	15 g	10 min	10 %
Whirlpool	Sorachi Ace	15 g	---	10 %
Na zimno	Sorachi Ace	30 g	---	10 %