

Kumpel z pracy APA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **75**
- SRM **10**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (48.1%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (19.2%)	80 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.7 kg (13.5%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.5 kg (9.6%)	81 %	53
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.5 kg (9.6%)	73 %	120

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Dr Rudi	20 g	60 min	12.8 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	30 min	8.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Dr Rudi	10 g	5 min	12.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	20 g	5 min	8.8 %
Na zimno	Dr Rudi	20 g	7 dni	12.8 %
Na zimno	Amarillo	30 g	7 dni	8.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Skórka słodkiej pomarańczy	25 g	Gotowanie	10 min