

Łeba APA 24/25

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **34**
- SRM **6.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **76 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (83.3%)	83 %	5
Ziarno	Viking Malt - Red Active	1 kg (16.7%)	83 %	35

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Superdelic (NZ)	15 g	60 min	8.9 %
Gotowanie	Superdelic (NZ)	20 g	30 min	8.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Superdelic (NZ)	35 g	10 min	8.9 %
Na zimno	Superdelic (NZ)	30 g	5 dni	8.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min