

Lekka żytnia Apa

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **31**
- SRM **4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.1 kg (52.1%)	80 %	5
Ziarno	Żytni	1 kg (24.8%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.53 kg (13.2%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (5%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (5%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	13 g	40 min	15.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	12 g	10 min	15.5 %
Whirlpool	Amarillo	12 g	5 min	9.5 %
Na zimno	Amarillo	13 g	4 dni	9.5 %