

LETNIA APA

- Gęstość **6.6 BLG**
- ABV **2.5 %**
- IBU **14**
- SRM **3.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.3 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2 kg (65.6%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Słód pszeniczny Bestmalz | 0.3 kg (9.8%) | 82 % | 5 |
| Ziarno | Abbey Malt Weyermann | 0.2 kg (6.6%) | 75 % | 45 |
| Ziarno | Słód owsiany Fawcett | 0.4 kg (13.1%) | 61 % | 5 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.15 kg (4.9%) | 78 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Mosaic | 20 g | 15 min | 11 % |
| Na zimno | Mosaic | 35 g | 3 dni | 10 % |
| Na zimno | Citra | 50 g | 3 dni | 12 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| us-05 | Ale | Suche | 11 g | fermentis |