

## Light APA

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **38**
- SRM **4.3**
- 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 **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	3 kg (57.7%)	80.5 %	6
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (3.8%)	78 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (9.6%)	61 %	5
Dodatek	Płatki owsiane	0.5 kg (9.6%)	60 %	3
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (19.2%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	20 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Nectaron	50 g	1 min	10.5 %
Na zimno	Vic Secret	50 g	3 dni	16.3 %
Na zimno	Eclipse	50 g	3 dni	18.4 %
Na zimno	Lotus	50 g	3 dni	16.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M12 Voss Kveik	Ale	Suche	11 g	Mangrove Jack's