

## Light APA

---

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU **25**
- SRM **3.2**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (76.1%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (13%)	60 %	3
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (10.9%)	83 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ekuanot	15 g	15 min	14 %
Whirlpool	Mosaic	30 g	15 min	10 %
Whirlpool	Citra	30 g	15 min	12 %
Na zimno	Citra	25 g	4 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	30 g	4 dni	10 %

### Drożdże

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

### Notatki

- Zacieranie w 70-71 stopni.  
5 maj 2022, 17:15