

Lite Apa

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **44**
- SRM **3.7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.5 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.8 kg (76.5%)	81 %	4
Ziarno	Słód owsiany	0.5 kg (9.6%)	61 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.6%)	60 %	3
Ziarno	Weyermann - Light Munich Malt	0.23 kg (4.4%)	82 %	14

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	30 min	13.5 %
Gotowanie	Mackinack	25 g	15 min	11 %
Gotowanie	Galaxy	25 g	15 min	15 %
Na zimno	Galaxy	75 g	3 dni	15 %
Na zimno	Mackinack	75 g	3 dni	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	11 g	Mangrove Jack's