

## Lite APA

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **42**
- SRM **6.5**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting - Pilzneński 2-rzędowy	2.2 kg (41.1%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.3%)	60 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (9.3%)	85 %	4
Ziarno	Słód owsiany Viking	0.5 kg (9.3%)	58 %	5
Ziarno	Castle Malting Rye Malt	0.5 kg (9.3%)	83 %	5
Ziarno	Słód Melano Castle Malting	0.4 kg (7.5%)	78 %	80
Ziarno	Enzymatyczny Viking	0.25 kg (4.7%)	76 %	4
Ziarno	Cara Blonde - Castle Malting	0.5 kg (9.3%)	78 %	20

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	5 g	30 min	10.6 %
Gotowanie	Galaxy	15 g	10 min	17.9 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	15 g	10 min	10.8 %
Whirlpool	Galaxy	25 g	20 min	17.9 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	25 g	20 min	10.8 %
Na zimno	Galaxy	60 g	3 dni	17.9 %
Na zimno	Nelson Sauvín	60 g	3 dni	10.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Suche	11 g	Lallemand