

## meal apa

---

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **43**
- SRM **5.6**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **40.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **46.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.6 kg (62.1%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.9 kg (15.5%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (6.9%)	60 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.7 kg (12.1%)	85 %	4
Ziarno	Cara Gold Castlemalting	0.2 kg (3.4%)	78 %	120

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	30 min	10.5 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	20 g	15 min	11.3 %
Gotowanie	Riwaka	10 g	15 min	8.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	15 g	3 min	11.3 %
Aromat (koniec gotowania)	riwaka	15 g	3 min	8.2 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	20 g	20 min	11.3 %
Whirlpool	riwaka	15 g	20 min	8.2 %