

MR APA Light

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **32**
- SRM **6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.8 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2.2 kg (43.1%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	2 kg (39.2%)	81 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (9.8%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Light Munich Malt	0.2 kg (3.9%)	82 %	14
Ziarno	Caramunich® typ I	0.1 kg (2%)	73 %	80
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.1 kg (2%)	76 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	30 min	13.1 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	30 min	12.25 %
Gotowanie	Citra	20 g	5 min	13.1 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	5 min	12.25 %