

NE APA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU ---
- SRM **3.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3.1 kg (59%)	82 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.35 kg (6.7%)	78 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	1.6 kg (30.5%)	80 %	2
Dodatek	Rice Hulls	0.2 kg (3.8%)	1 %	0

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Kultury	200 g	Safale