

Nowa APA NT

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **37**
- SRM **3.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **2000 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **2100 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **2530 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **1230 L**
- Całkowita objętość zacieru **1640 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 325 kg (79.3%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 55 kg (13.4%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Monachijski | 30 kg (7.3%) | 80 % | 16 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|--------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 1000 g | 60 min | 13 % |
| Gotowanie | Chinook | 800 g | 20 min | 13 % |
| Gotowanie | Chinook | 1200 g | 10 min | 13 % |
| Gotowanie | Mosaic | 1000 g | 10 min | 10 % |
| Gotowanie | Simcoe | 1600 g | 5 min | 13.2 % |
| Na zimno | Simcoe | 3000 g | 7 dni | 13.2 % |
| Na zimno | Mosaic | 4000 g | 7 dni | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 500 g | Fermentis |