

Oby nie klAPA!

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **30**
- SRM **9.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (32.7%)	80 %	45
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (57.7%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (9.6%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	30 min	15.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	10 min	15.5 %
Na zimno	Eureka!	50 g	4 dni	18 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	85 ml	Fermentis