

Owocowa APA

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **53**
- SRM **4.5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **13 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (61.5%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	0.5 kg (15.4%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.25 kg (7.7%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.25 kg (7.7%)	75 %	30
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.15 kg (4.6%)	75 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.1 kg (3.1%)	79 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	11 %
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	12 %
Gotowanie	Citra	10 g	20 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	2 min	12 %
Whirlpool	Azacca	20 g	5 min	14 %