

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 % |