

polish apa 16,05,18

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **58**
- SRM **4.8**
- 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 **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (85.4%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (12.2%)	81 %	6
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.1 kg (2.4%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	35 g	45 min	9.5 %
Gotowanie	Cascade PL	20 g	10 min	5.5 %
Whirlpool	Cascade PL	80 g	40 min	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP090 - San Diego Super Yeast	Ale	Gęstwa	100 ml	White Labs