

Polish Creamy APA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **53**
- SRM **7**
- Styl **English IPA**

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 **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (58.3%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	1.5 kg (25%)	83 %	5
Ziarno	Carahell	0.5 kg (8.3%)	77 %	26
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.5 kg (8.3%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	80 g	60 min	4 %
Gotowanie	Cascade PL	40 g	60 min	5.2 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	20 g	5 dni	4 %
Na zimno	Cascade PL	60 g	5 dni	5.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis